MILLÉSIME 2014/2015

LES VIGNERONS DE

Buzet

le mag

S'ENGAGER **AUTREMENT**

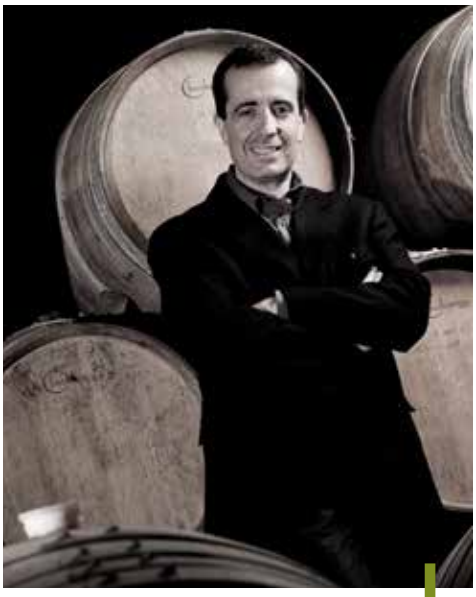
16.
VITICULTURE ET ENVIRONNEMENT
S'engager ce n'est pas que de l'écologie

42.
VIN ET MÉTIERS
Place aux femmes !

et aussi
NOTRE IDENTITÉ EN CHIFFRES

23 et 36.
BIODIVERSITÉ ET CLIMAT
Parole à Hubert Reeves et Hervé Le Treut

La chouette Chevêche d'Athéna est fragile. Nous la préservons dans notre vignoble. Elle y trouve un environnement sain, propice à son épanouissement. Parce que nous ne concevons pas nos vignes sans vie et notre vin déconnecté de l'environnement dont il est issu.



Pierre Philippe
Directeur Général

Depuis maintenant près de 10 ans, notre coopérative est engagée dans la voie d'une viticulture conciliant le meilleur de la technologie, le respect des hommes et de l'environnement. Faire un inventaire de toutes les actions que nous menons sur le terrain auprès de nos collaborateurs et des viticulteurs, au niveau du territoire et de la biodiversité, est un travail nécessaire mais pas toujours attrayant pour nos publics. Et disons le… cela peut même paraître ennuyeux et donneur de leçons.

Ce nouveau « Rapport Développement Durable » prend la forme d'un magazine. Ce choix n'est pas anodin. En optant pour cette formule nous souhaitons rendre au « DD » ce que nous y avons trouvé : une source de questionnements, l'occasion d'échanger pour réfléchir à un avenir meilleur et à la façon d'y parvenir. Nous vous proposons une série d'articles consacrés à des questions d'actualité. Quels sont les vrais dangers liés aux pesticides ? Quels sont les atouts et les limites du modèle coopératif ? Qu'est-ce que l'économie circulaire ? Comment développer le bien-être au travail ? Autant de questions auxquelles nous avons tenté d'apporter des réponses, en toute humilité, via des regards extérieurs ainsi qu'au travers de nos initiatives. Partager, questionner, susciter le débat fût-il gênant… c'est aussi ça l'utilité d'une entreprise engagée. Je tiens d'ailleurs à remercier chaleureusement Hubert Reeves et Hervé Le Treut pour leur contribution à ce magazine sur les questions de biodiversité et de réchauffement climatique, ainsi que tous ceux qui, au fil des sujets, ont apporté leurs regards et expertises.

Face à ces enjeux sociaux et environnementaux, les Vignerons de Buzet agissent : réduction sensible des intrants chimiques, utilisation de drones, programmes européens de recherche, transmission de nos savoir-faire, accompagnement des hommes et des femmes…

Tout au long de ce magazine, vous (re)découvrirez nos actions qui prouvent combien notre détermination à « s'engager autrement » n'est pas une simple déclaration et combien le développement durable peut être attractif. La preuve en images : retrouvez les vidéos de certains articles dans une version en ligne de ce magazine et sur notre site internet. Je vous souhaite une agréable lecture.

> « Le développement durable, une source de questionnements, l'occasion d'échanger.

LES VIGNERONS DE Buzet le mag

sommaire

06. TABLE RONDE
La coopération dans le vin fait débat

12. LES DESSOUS DU VIN
Du raisin au vin, un savoir-faire à chaque étape

14. NUANCES DE L'AGRICULTURE
Les différents visages de l'agriculture de demain
Nous explorons une troisième voie

18. VIN ET PESTICIDES
Vin et pesticides, quels sont les vrais dangers ?
Protéger la récolte, en protégeant l'environnement

22. BIODIVERSITÉ
Du matin au soir : 24 heures de vie dans la vigne
Les nichoirs, une chouette histoire

28. OPTIMISER LES RESSOURCES
Préservation des ressources : nos efforts portent leurs fruits

30. ÉCOCONCEPTION ET ÉCONOMIE CIRCULAIRE
L'économie circulaire tourne dans le bon sens
Nous co-construisons des solutions avec nos partenaires

34. IMPACT ET STRATÉGIE DU COLIBRI
Vin et réchauffement climatique

38. CULTIVER SES RACINES
S'impliquer pour l'avenir de notre territoire

40. ŒNOTOURISME
Balades initiatiques et sens en éveil

42. CULTIVER LA RICHESSE HUMAINE
Le vin, une affaire de femmes aussi !
Accompagner et prendre soin

46. VIGNOBLE ET CHAI EXPÉRIMENTAUX
À la vigne et au chai : nos espaces d'innovation
Des futurs sommeliers dans nos vignes

50. TOUTE UNE PHILOSOPHIE DANS NOS VINS
Le vin de Buzet, une attitude de résistant

52. LES VIGNERONS DE BUZET D'HIER, À AUJOURD'HUI ET DEMAIN

54. ON SE RACONTE, ON SE RENCONTRE
À votre rencontre

56. DONNÉES CLÉS ET PREUVES D'ENGAGEMENT

À chaque étape de l'élaboration de nos vins et dans l'organisation de la production nous nous appuyons sur les trois piliers du développement durable : environnemental, social et économique.

action !

En scannant ce code avec votre smartphone vous accèderez à la version multimédia de ce magazine. Vidéos, interviews, liens interactifs... vous pourrez en un clic passer à l'action !

Retrouvez aussi une version en ligne de ce magazine sur notre site internet.

Les Vignerons de Buzet
Avenue des côtes de Buzet - BP 17
47160 BUZET-SUR-BAÏSE
Tél. : +33 (0)5 53 84 74 30
Fax : +33 (0)5 53 84 74 24
E-mail : buzet@vignerons-buzet.fr
www.vignerons-buzet.fr

Direction éditoriale et de la publication : Pierre Philippe
Rédaction : Mariane Riboulet, Sandrine Roudaut, Yannick Roudaut, David Bidegaray
Conception graphique : Una Via
Crédits photos : Julien Domec, Laëtitia Fourgeaud, Les Vignerons de Buzet, Shutterstock
Impression : IGS Imprimerie Graphic Sud. Imprimé sur papier 100 % recyclé non blanchi au chlore et certifié Ecolabel européen.

LA COOPÉRATION DANS LE VIN FAIT **DÉBAT**

ÉRIGÉ COMME UN MODÈLE D'AVENIR, LE STATUT COOPÉRATIF FAIT UN RETOUR EN FORCE DANS L'ÉCONOMIE FRANÇAISE. PARADOXALEMENT, DANS LE VIN, L'IMAGE DE LA « COOPÉRATION » PEINE À REGAGNER EN NOTORIÉTÉ. ET POURTANT...

C'est vrai que la coopération viticole n'a pas toujours eu bonne presse. Mais les choses changent !

Pierre Philippe

Échanges entre Vincent Leyre, président du Conseil de surveillance et viticulteur, Serge Lhérisson, président du Directoire et viticulteur, et Pierre Philippe, Directeur Général.

QU'EST-CE QU'UNE COOPÉRATIVE VITICOLE ?

S. Lhérisson C'est d'abord l'union de petits producteurs qui ont décidé de mettre leurs moyens en commun afin de déléguer la vinification de leurs raisins et la commercialisation des vins à une structure coopérative que l'on appelle, à Buzet, la cave.

V. Leyre L'esprit coopératif, c'est la volonté de mutualiser les risques et les profits. Chacun est à la fois fournisseur et «actionnaire» de la cave. Les viticulteurs ne sont pas de simples fournisseurs. Nous sommes tous responsables et impliqués dans les décisions prises par la cave.

P. Philippe Et cela fonctionne depuis plus de 150 ans ! La coopération est un modèle économique né en Allemagne au XIX[e] siècle qui a été introduit en France via l'Alsace et la Lorraine. On redécouvre actuellement les vertus de ce modèle mutualiste au-delà du monde agricole, preuve que c'est peut-être le modèle de demain…

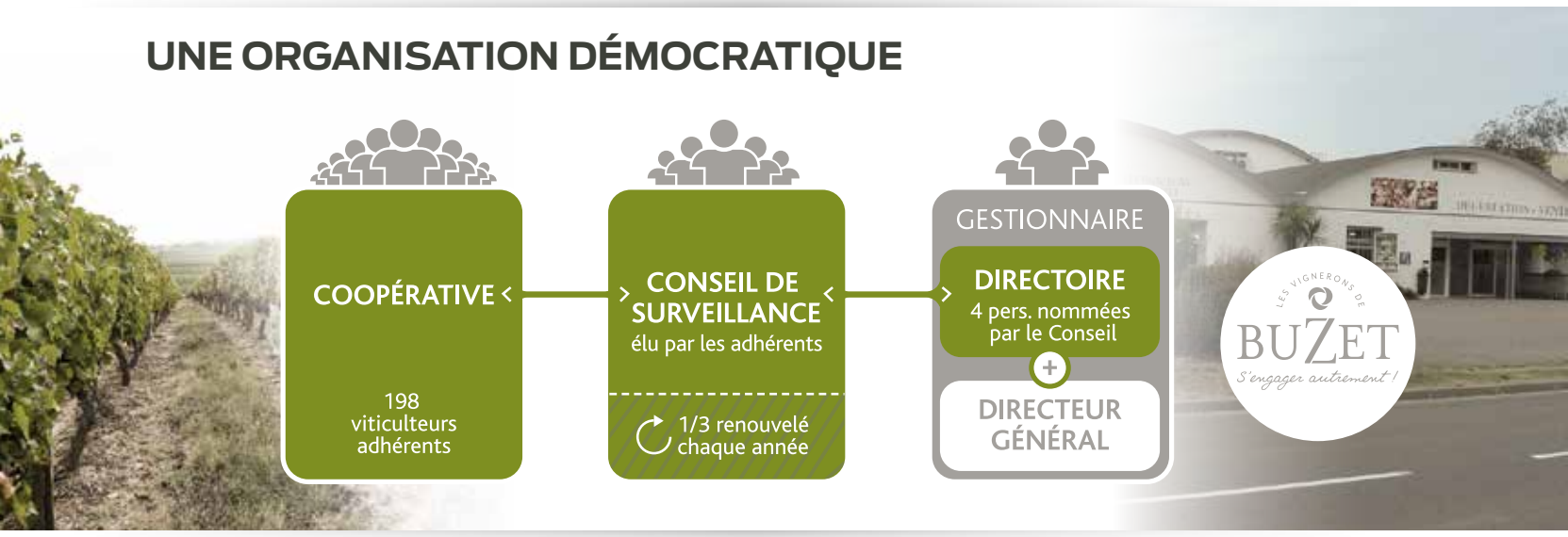
Y A-T-IL UN « ESPRIT COOPÉRATIF » PARTICULIER ?

S. Lhérisson La solidarité. C'est ce qui nous unit tous. Il m'est arrivé de rencontrer un problème de taille de mes vignes dû à la grêle. J'ai vu arriver une douzaine de collègues pour m'aider à tenir les délais et à ne pas perdre ma récolte…

V. Leyre Si en 1953 les viticulteurs de Buzet ne s'étaient pas associés en coopérative, nous n'aurions pas obtenu l'AOC en 1973 et nous aurions disparu depuis bien longtemps. L'union fait la force des coopératives !

1953
Date de création de la coopérative

UNE ORGANISATION DÉMOCRATIQUE



> « La solidarité, c'est ce qui nous unit tous.
> Serge Lhérisson

EST CE FACILE POUR UNE « COOP » DE PERDURER ET RÉUSSIR ?

P. Philippe Une organisation coopérative, c'est le système démocratique poussé à l'extrême. Dans une société privée, celui qui est propriétaire de la plus grosse part du capital détient le poids le plus important dans les décisions. Chez nous, le principe d'« un homme une voix » est la règle. Le petit producteur qui cultive quelques ares a autant de pouvoir que celui qui en détient cent fois plus. Cela implique que chacun fasse preuve d'intelligence. En tant que directeur opérationnel de la structure, il est impératif pour moi de bénéficier de l'assentiment de tous pour emmener le groupe dans la stratégie que je souhaite appliquer en accord avec le Directoire. Chacun doit être capable de s'effacer, voir de prendre une décision qui peut être contraire à son intérêt individuel mais vitale pour le groupe.

V. Leyre Une coopérative doit reposer sur le principe d'équité. C'est essentiel pour que les élus de la coopérative puissent faire avancer tout le monde à la même vitesse.

QUEL EST LE FONCTIONNEMENT « POLITIQUE » DE LA CAVE DES VIGNERONS DE BUZET ?

S. Lhérisson Nos adhérents ont décidé d'opter pour une répartition originale des pouvoirs. Un Conseil de Surveillance est élu par les adhérents. Ce conseil nomme ensuite un Directoire composé de 3 à 5 personnes. C'est cette équipe resserrée qui va assurer la gestion opérationnelle de la cave avec le directeur général. Charge à eux de rendre des comptes sur le bon déroulement de la stratégie au Conseil de Surveillance.

V. Leyre Cette séparation des pouvoirs est plutôt rare dans le monde coopératif. Elle permet d'accorder beaucoup de pouvoir aux viticulteurs tout en laissant une marge d'action au directeur général.

QUELS SONT LES PRINCIPAUX AVANTAGES À ÊTRE UNIS EN COOPÉRATIVE ?

P. Philippe La cave est le prolongement matériel et humain des

Nous comptons parmi les rares coopératives françaises qui maîtrisent l'ensemble de la chaîne de valeur d'un vin.

viticulteurs. Elle prend en charge les raisins, les vinifie, met en bouteille les vins et en assure la promotion et la commercialisation. La cave apporte des moyens humains et financiers qu'un vigneron indépendant ne peut s'autoriser. Elle valorise leur travail et leur permet de conserver leur indépendance. Nous comptons parmi les rares coopératives françaises qui maîtrisent l'ensemble de la chaîne de valeur d'un vin. Dans l'objectif d'être à la pointe technologique et d'assurer la qualité de nos vins, nous avons investi plus de 10 millions d'euros en moins de 7 ans dans notre outil de production !

V. Leyre La cave dispose en effet de toutes les compétences dont les viticulteurs peuvent avoir besoin. C'est une vraie chance. On ne peut pas maîtriser tous les savoir-faire. Notre isolement géographique ne nous a pas vraiment laissé le choix… Quand l'activité viticole a démarré dans la région, il n'y avait aucune structure matérielle existante. Nous conservons une âme de petits domaines, avec les mêmes expertises et moyens que les grands du secteur.

S. Lhérisson Sans cette union, nous n'aurions pas les moyens de nous offrir des compétences diverses : œnologues, ingénieurs agronomes, force de vente et marketing, intégrés à l'entreprise. Sans ce regroupement, nous n'aurions pas été capables d'être aussi actifs et avancés en matière de développement durable !

TÉMOIGNAGE

LIONEL DEPREZ VITICULTEUR

J'ai rejoint la cave coopérative en 2007. Le modèle coopératif permet de faire des choses qu'on ne peut pas faire quand on est tout seul ou de les faire mieux. Si on veut être vigneron indépendant aujourd'hui il faut être viticulteur, œnologue, commercial… À plusieurs c'est beaucoup plus facile. On peut aller chercher les compétences nécessaires.

Retrouvez ce sujet grandeur nature en vidéo.

> « Le principe « un homme une voix » n'est pas toujours simple à gérer mais c'est inhérent à la démocratie.
>
> Vincent Leyre

ET LES LIMITES DU MODÈLE COOPÉRATIF ? QUELLES SONT-ELLES ?

P. Philippe Comme toujours en démocratie participative, il peut y avoir des niveaux de lecture de la stratégie différents entre les adhérents. Certains pensent qu'il suffit de produire plus pour vendre plus, sans comprendre les tenants et aboutissants d'une stratégie marketing dans un univers extrêmement concurrentiel, sans prendre la mesure des enjeux du développement durable. Nous avons le souci quotidien de ne pas creuser le fossé entre la cave et les viticulteurs.

V. Leyre Parmi les adhérents, nous avons tous les âges, des exploitations de taille très différentes, des niveaux culturels différents, des attentes parfois divergentes. Le principe « un homme une voix » n'est pas toujours simple à gérer mais c'est inhérent à la démocratie. La clé, c'est la pédagogie, le plus souvent possible, pour conserver le lien entre nous tous. Elle doit aller dans les deux sens.

S. Lhérisson Les viticulteurs peuvent parfois avoir du mal à comprendre les investissements réalisés, les choix stratégiques. Le producteur doit accepter cette délégation de pouvoir, il doit faire confiance à ses élus et à la cave. Une coopérative repose sur le respect des métiers des uns et des autres. On ne s'invente pas dirigeant d'entreprise. Nous faisons donc un gros effort d'écoute, de formation et de communication via des réunions régulières, un journal, notre site internet… La transparence est essentielle.

10
MILLIONS
de bouteilles commercialisées

198
viticulteurs adhérents

28
MILLIONS D'EUROS
de chiffre d'affaires
(estimation 2013-2014)

La qualité des vins issus de coopératives telles que la nôtre est aujourd'hui reconnue.

LA COOPÉRATION DANS LE VIN A ENCORE UNE IMAGE MÉDIOCRE AUPRÈS DE CERTAINS PUBLICS. COMMENT L'EXPLIQUEZ-VOUS ?

P. Philippe C'est vrai que la coopération viticole n'a pas toujours eu bonne presse. Mais les choses changent. Certains articles commencent à vanter la qualité des vins issus de coopératives telles que la nôtre. Les déviances de certaines coopératives dans les années 60-80 ont laissé des traces. L'image est en reconstruction.

S. Lhérisson Nous avons plusieurs châteaux et domaines chez Les Vignerons de Buzet ! La coopérative ne doit pas être synonyme de « vins en vrac mélangés ». Les valeurs coopératives reviennent en force, puisque tout le monde veut s'unir aujourd'hui. C'est le mot « Coopérative » qui gêne. L'union, ça parle aux gens !

V. Leyre Quand les gens viennent nous visiter, ils repartent conquis par notre outil et notre mode de fonctionnement. Il faut que nous fassions encore plus de pédagogie autour des avantages de l'union coopérative pour casser cette image de vins médiocres. Il est temps de tourner la page.

QUELQUES MOTS POUR QUALIFIER LA COOPÉRATIVE DES VIGNERONS DE BUZET ?

S. Lhérisson L'union fait la force.
V. Leyre Modernité et équité.
P. Philippe S'engager autrement !

Retrouvez ce sujet grandeur nature en vidéo.

DU RAISIN AU VIN, UN **SAVOIR-FAIRE** À CHAQUE ÉTAPE

UN BON VIN, C'EST UNE ALCHIMIE D'AMOUR ET DE SAVOIR-FAIRE. AMOUR DE LA VIGNE, DU RAISIN, DU VIN.

LA VIGNE

Hiver

Taille. Fertilisation raisonnée en fonction des analyses des photos aériennes (p. 16). Entretiens individuels entre les ingénieurs de la cave et chaque producteur (p. 38). Vérification des installations en fonction du cahier des charges Agriconfiance (p. 26 à 29).

Printemps

Épamprage. Les ingénieurs pilotent les modèles de prévisions de risques des maladies. Les viticulteurs vérifient l'efficacité de leurs appareils de traitement (p. 19). Objectif : limiter les intrants.

Automne

Vendanges. C'est le temps fort de l'année. Pour trouver le moment optimal de récolte de chaque parcelle, en plus de déguster les baies, nous faisons passer aux raisins une série de tests en laboratoire. Les viticulteurs sèment des couverts végétaux (p. 14).

Été

Relevage. Effeuillage. Les viticulteurs laissent l'herbe pousser un rang sur deux favorisant la pollinisation et les insectes auxiliaires (p. 24). Les populations d'insectes ravageurs sont suivies grâce à notre réseau de 60 pièges répartis sur notre vignoble (p. 21). Objectif : limiter l'utilisation des insecticides.

Dès la réception de la vendange commence le travail de l'œnologue et des ouvriers de chai.

LE VIN

Début septembre, les vendanges. En fonction de leur origine et de leur sélection, les raisins récoltés au vignoble suivent différents itinéraires de vinification pour élaborer des blancs, des rosés, des rouges fruités ou des rouges de garde.

Depuis deux ans, les sulfites ne sont plus directement utilisés sur les raisins mais après les phases de fermentation. Nous obtenons ainsi des vins avec des teneurs en sulfites, très inférieures à ce que l'on trouve habituellement. Cela demande bien sûr une très grande vigilance lors de la vinification. Outre la réponse à un besoin du marché, l'élaboration, l'élevage et la mise en bouteille de vins sans sulfites nous ont apporté un savoir-faire profitable à nos autres vins (p. 51).

Hiver, période plus calme mais très importante des assemblages. C'est un travail de dégustation primordial : à ce stade est donné le style définitif de chaque cuvée.

C'est ensuite le temps de l'élevage, avec la gestion de l'oxygène, le travail des lies pour conduire le vin à maturité avant sa mise en bouteilles ou en Bag-in-Box®. Depuis cinq ans, de gros efforts ont été faits sur les opérations de préparation des vins et de conditionnement, afin de conserver intactes les qualités aromatiques et organoleptiques d'origine. Toutes ces opérations sont suivies et contrôlées par des analyses chimiques dans notre laboratoire et des mesures d'oxygène dissous dans les vins, à toutes les étapes, jusque dans les bouteilles.

ZOOM SUR

Vin et parfum, deux mondes très proches

Retrouvez l'interview de Violaine Collas en ligne, parfumeur pour la société MANE. Elle nous explique comment elle déguste un vin, avec son nez…

Comment déguster le vin ? Un jeu pour s'initier

Les Vignerons de Buzet vous proposent de partir à la découverte de leurs vins autour de ce nouveau jeu. Ce coffret de trois bouteilles contient tous les outils nécessaires à l'exercice de la dégustation. Comme tout amateur de vin, votre apprentissage se fera en trois étapes : le visuel, l'olfactif et le gustatif. A l'aide des fiches techniques, vous pourrez défier vos convives et découvrir le sommelier qui sommeille en vous.

LES DIFFÉRENTS **VISAGES** DE L'AGRICULTURE DE DEMAIN

ENTRE AGRICULTURE RAISONNÉE, AGRO-ÉCOLOGIE, AGRICULTURE BIOLOGIQUE, BIODYNAMIE… IL N'EST PAS TOUJOURS FACILE DE S'Y RETROUVER. DÉCRYPTAGE DE CES DIFFÉRENTES PRATIQUES AGRICOLES.

AGRO-ÉCOLOGIE, AGRICULTURE RAISONNÉE, AGRICULTURE DURABLE

Ces dénominations partagent une même vision : les intrants doivent être utilisés avec parcimonie. Ces formes d'agriculture veillent à respecter un équilibre entre la nécessité d'assurer les objectifs de productivité de l'agriculture moderne et l'exigence de respecter les questions environnementales et sanitaires. À la différence de l'approche conventionnelle, un viticulteur engagé dans une démarche raisonnée utilise des outils de prévention pour adapter les traitements et les doses au plus près des nécessités de la vigne. Ce type de pratiques agricoles s'échelonne sur plusieurs niveaux d'engagement. Ainsi, nous avons abandonné certains traitements phytosanitaires et les engrais chimiques au profit d'engrais naturels. En agro-écologie tout comme en agriculture raisonnée il y a la recherche d'un équilibre naturel du milieu. L'utilisation des couverts végétaux en est un exemple : elle préserve la vie organique des sols et évite leur érosion, améliorant ainsi nettement leur structure.

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Les produits issus de la chimie de synthèse (pesticides et engrais chimiques) sont strictement interdits. Ces produits sont remplacés par d'autres solutions issues de plantes (purin d'ortie, compostage…) ou d'animaux (recours à des insectes auxiliaires « amis »). L'usage du cuivre et du soufre est autorisé, ainsi que certains pesticides naturels à base de pyrèthre de Dalmatie, une plante toxique. L'agriculture biologique a aussi ses limites. Son usage important de cuivre est souvent montré du doigt. Si le cuivre n'est pas nocif pour l'homme à faible dose, c'est un métal lourd qui n'est pas biodégradable. Il s'accumule dans le sol et peut, à terme, l'appauvrir sérieusement.

1480

exploitations agricoles qualifiées
au titre de l'agriculture raisonnée en France
(au 15 novembre 2012 ; ministère de l'Agriculture,
de l'agroalimentaire et de la forêt)

LA BIODYNAMIE

Elle se fonde sur le concept « d'organisme agricole » : toute exploitation constitue un organisme vivant et doit être le plus diversifié et le plus autonome possible. Elle se distingue de l'agriculture biologique principalement par la prise en compte des rythmes lunaires et planétaires dans la réalisation des différents travaux agricoles, le choix et l'application des préparations, naturelles.

PRATIQUES CROISÉES

Chacun de ces types d'agriculture comporte ses points positifs et ses limites. Il est beaucoup plus facile de développer une viticulture biologique dans un département très venté et ensoleillé que dans une région où le taux d'humidité favorise les parasites et les champignons – comme c'est le cas sur notre vignoble, sous influence océanique. Dans une viticulture durable, en prenant en compte la pérennité d'un modèle économique donné et préexistant, il faut savoir sortir des cadres : croiser les expériences des uns et des autres, les adapter à ses propres contraintes et s'enrichir du meilleur de chacune.

LIENS UTILES

Ministère de l'environnement
www.developpement-durable.gouv.fr/L-agriculture-durable-des.html

L'agriculture raisonnée
www.farre.org

L'agence bio
www.agencebio.org

Vins en biodynamie
www.vin-biodynamique.com

NOUS EXPLORONS UNE **TROISIÈME VOIE**

NOUS INSCRIVONS NOS PRATIQUES ENTRE AGRICULTURE RAISONNÉE ET BIOLOGIQUE. PAR CETTE APPROCHE RÉFLÉCHIE, PARFOIS NOVATRICE, NOUS DÉVELOPPONS UNE VITICULTURE CONCILIANT VIABILITÉ ÉCONOMIQUE, RESPECT DE NOTRE ENVIRONNEMENT ET DES HOMMES.

« Raisonner, c'est faire usage de sa raison, de sa capacité de réflexion » précise le dictionnaire. C'est ainsi que nous concevons nos pratiques viticoles : s'interroger, pour être au plus proche des besoins réels de la vigne et assurer notre pérennité.

Des 1870 ha de notre vignoble, 1844 sont conduits en agriculture raisonnée et près de 26 sont en viticulture biologique. La troisième voie sur laquelle nous nous sommes engagés depuis plus de dix ans réconcilie des objectifs trop souvent opposés : respect de la nature, des hommes et rentabilité économique. Le chemin est loin d'être tout tracé. Nous en définissons les bordures au quotidien, en questionnant sans cesse chacune de nos pratiques : quelle est la juste dose pour ce traitement ? comment mieux l'appliquer pour en utiliser le moins possible avec la même efficacité ? est-il réellement indispensable ? existe-t-il un substitut naturel efficace ? peut-on en rechercher un ?...

en bref

100 % d'engrais naturels

Des insectes auxiliaires, aides du viticulteur

Utilisation de drones pour aboutir à une fertilisation sur-mesure du pied de vigne

La technique au service de la nature et du vin

Dès 2007 nous avons totalement abandonné l'utilisation d'engrais chimique au profit d'engrais organique avec l'aide de notre fournisseur et partenaire Frayssinet. Aujourd'hui nous avons encore optimisé la fertilisation des vignes grâce à une technique de haut niveau couplant cartographie par drone et système GPS sur tracteurs, développée avec l'aide de Telespazio et New Holland. Lorsque cela est possible, nous diffusons l'expérience des pratiques naturelles accumulées sur nos parcelles en bio à l'ensemble de nos 1844 autres hectares. Nos viticulteurs ont ainsi largement semé de la féverole, une légumineuse, et de l'avoine, une céréale, entre les rangs de vigne : la première pour nourrir naturellement le sol en azote, et la seconde pour l'aérer et le protéger des mauvaises herbes envahissantes.

Limiter les intrants suppose un suivi attentif de la vigne. Nos viticulteurs sont accompagnés dans cette démarche quotidienne par nos responsables vignes.

Cette troisième voie est aussi celle de l'écoute de la nature. Limiter les intrants suppose, en amont, un suivi attentif de la vigne et des risques qu'elle encourt. Là encore les techniques modernes nous y aident. Nous testons par exemple des systèmes de modélisation des risques de maladie à partir d'une station météo virtuelle. Mais l'Homme demeure le premier interprète de son environnement. Nos viticulteurs, accompagnés de nos deux responsables du service vignes, ingénieurs agronomes de formation, redeviennent ainsi, peu à peu, les observateurs de la nature qu'ils travaillent.

ZOOM SUR

De l'algue à la place du cuivre ?

Deux coopératives testent une algue broyée dans le traitement contre le mildiou : Viñedos de Aldeanueva (Espagne) et Les Vignerons de Buzet. Nous cherchons un substitut au cuivre, seule alternative aux produits chimiques anti-mildiou, mais dont l'utilisation massive pourrait dégrader les sols à long terme. Si cette expérience de recherche appliquée menée dans le cadre du projet transeuropéen ProEcowine s'avérait concluante, nos vignes bénéficieraient d'une nouvelle protection... végétale !

www.proecowine.eu

LE PROJET **EN CHIFFRES**

6 entreprises engagées, dont Les Vignerons de Buzet

6 pays européens associés (Allemagne, Espagne, France, Hongrie, Portugal, Suède)

Retrouvez ce sujet grandeur nature en vidéo.

Retrouvez ce sujet grandeur nature en vidéo.

VIN ET PESTICIDES, QUELS SONT LES VRAIS **DANGERS ?**

L'UTILISATION DES PESTICIDES PAR LE MONDE AGRICOLE EST DE PLUS EN PLUS MONTRÉE DU DOIGT. LA VITICULTURE EST EN PREMIÈRE LIGNE. LE CONSOMMATEUR DE VIN DOIT-IL POUR AUTANT S'INQUIÉTER POUR SA SANTÉ ?

Depuis quelques mois, la controverse autour des pesticides utilisés dans l'agriculture conventionnelle et en particulier dans la viticulture, prend de l'ampleur. Du vigneron de Bourgogne condamné pour refus de traiter chimiquement la maladie dénommée flavescence dorée, à l'ancienne salariée exposée à une intoxication aux pesticides en 2007, en passant par des enfants malades au lendemain d'un épandage sur une parcelle près de leur école, les sujets polémiques s'enchaînent dans les médias.

La France exposée

Quatrième consommateur mondial de pesticides, l'agriculture française est en première ligne. Recevant à elle seule près d'un quart des traitements chimiques réalisés dans l'Hexagone, la viticulture et donc le vin sont particulièrement exposés au risque d'un nouveau scandale sanitaire. Les magazines professionnels ou grand public comme *60 millions de consommateurs*[1] nous renvoient régulièrement à la question suivante : est-ce dangereux pour notre santé de consommer des vins dont les raisins ne sont pas issus d'une agriculture exempte de chimie de synthèse ?
Les consommateurs seraient peu exposés au risque d'intoxication s'ils boivent des vins issus d'une viticulture raisonnée, bio ou biodynamique. En viticulture raisonnée, les traces résiduelles de molécules sont si faibles qu'il faudrait consommer des centaines de litres de vin par jour pour dépasser la dose réglementaire autorisée ! *« Actuellement le nombre de molécules détectables et quantifiables dans les vins est en réduction significative. Les quantités mesurées sont dans une énorme majorité de cas bien inférieures aux limites légales ; il n'existe donc aucun risque de s'intoxiquer avec des résidus de pesticides en consommant du vin de nos jours »* rassure Pascal Chatonnet du laboratoire indépendant Excell.
Cela pose cependant la question du respect de la biodiversité à long terme et de la qualité des eaux et des sols. Le choix d'une bouteille issue d'une pratique viticole soutenable est donc un geste responsable.

(1) Mars 2012 : www.60millions-mag.com « Des pesticides même dans le vin bio ».

> « Il n'existe donc aucun risque de s'intoxiquer avec des résidus de pesticides en consommant du vin de nos jours.

PROTÉGER LA RÉCOLTE, EN PROTÉGEANT L'ENVIRONNEMENT

POUR PROTÉGER LA SANTÉ DE NOS VITICULTEURS, PRÉSERVER LES COURS D'EAU, LA FAUNE ET LA FLORE, NOUS LIMITONS NOS TRAITEMENTS SUR LA VIGNE ET CHERCHONS SANS CESSE DES ALTERNATIVES NATURELLES.

Nos viticulteurs disposent dans la vigne des papiers hydrosensibles pour contrôler les bonnes conditions d'application des traitements.

Notre détermination à réduire l'ensemble de nos traitements, qu'ils soient chimiques ou naturels, s'inscrit dans le long terme. Nous avons d'abord sensibilisé nos viticulteurs, les premiers concernés sur le plan sanitaire par l'utilisation excessive de produits chimiques. Ils assistent régulièrement à des formations sur ce thème. Une fois que chacun se sent concerné, des actions d'envergure peuvent être engagées. Nous agissons ainsi depuis déjà plusieurs années.

La sensibilité de la vigne à certaines maladies, les conditions météorologiques plus ou moins favorables à leur extension et les obligations légales auxquelles nous sommes soumis (contre la cicadelle verte par exemple) nous contraignent parfois

0
engrais chimique sur notre vignoble : uniquement de l'engrais organique

0
acaricide

0
traitement anti-botrytis

L'aide précieuse et naturelle des petites bêtes

En diminuant nos traitements, nous favorisons un équilibre naturel au sein de notre vignoble, équilibre permettant de diminuer encore les traitements. Dans ce cercle vertueux, les insectes et acariens jouent un rôle important. Ainsi la suppression des acaricides dans le vignoble a permis au typhlodrome, un acarien, de reprendre sa place de prédateur d'araignées préjudiciables à la vigne.

à appliquer des traitements chimiques. Nous le faisons uniquement si nous n'avons pas d'autres solutions et si la menace est lourde de conséquences. Nous le faisons alors au plus près des nécessités, en sélectionnant les produits et en contrôlant les conditions d'application.

Contrôle et bonus/malus sur les produits phytosanitaires

Tous nos viticulteurs sont désormais tenus à la vigilance par une liste positive de référence et un système de bonus/malus propres aux Vignerons de Buzet. À chaque produit est attribuée une couleur - rouge, orange, jaune, vert - sur la base des données réglementaires renseignant sur sa toxicité. Les produits classés rouge, bien qu'autorisés et utilisés dans de nombreux vignobles, sont bannis du nôtre. Le viticulteur reste libre de ses choix parmi les autres couleurs. Mais celles-ci déterminent un nombre de points, positifs, neutres ou négatifs pris en compte dans la rémunération des raisins. Sur 2013, 73 % de nos viticulteurs ont obtenu le total maximal de 20 points.

Nous nous efforçons également de contrôler les bonnes conditions d'application de nos traitements. L'observation quotidienne des vignes et des conditions météorologiques déterminent le moment le plus opportun. Nos tests de papiers hydrosensibles permettent de vérifier que le produit a bien atteint sa cible et ne s'est pas volatilisé inefficacement. L'ensemble de ce suivi, contraignant mais essentiel, contribue à utiliser la juste dose au bon moment, et donc à réduire nos applications, sans porter atteinte à la bonne santé de la vigne et à la qualité des raisins.

L'AVIS DE **L'EXPERT**

Un test de résidus, c'est quoi ?

La production de vin de bonne qualité nécessite sous notre climat une protection du vignoble contre différents parasites et principalement certains champignons qui pourraient réduire tout simplement la production de raisin à néant si on les laissait se développer librement. De tout temps, les viticulteurs ont donc été amenés à protéger le vignoble des attaques de parasites en employant différents produits avec des efficacités variables. La chimie moderne a permis de développer des molécules nouvelles plus efficaces que les produits ancestraux. Le dosage des résidus de produits phytosanitaires employés permet de s'assurer en premier lieu de l'absence de quantités résiduelles préjudiciables à la qualité sanitaire du vin livré aux consommateurs. En second lieu, elle permet de contrôler l'efficacité et la qualité des démarches de réductions de l'usage de ces produits. Ce qui est inscrit dans les objectifs à moyen terme de la viticulture responsable et durable. On vérifie que les quantités sont largement inférieures aux exigences réglementaires d'une part et que les molécules employées ont peu ou pas d'impact négatif sur l'environnement direct et indirect des vignobles.

PASCAL CHATONNET ŒNOLOGUE ET DOCTEUR ES SCIENCES, FONDATEUR DU LABORATOIRE EXCELL, ACTIF DANS LE COMBAT CONTRE LA MAUVAISE UTILISATION DES PESTICIDES DANS LE VIN.

Ces pièges permettent de suivre la présence de la cicadelle verte pour traiter uniquement si besoin et de façon localisée.

Confusion sexuelle et autres alternatives naturelles

En parallèle nous recherchons systématiquement des solutions alternatives et naturelles à l'utilisation des produits phytosanitaires. Dans la lutte contre les insectes ravageurs par exemple nous utilisons la confusion sexuelle : elle consiste à troubler la communication entre mâles et femelles par la diffusion de phéromones identiques à celles de l'espèce visée. Nous testons actuellement une nouvelle méthode, avec une sorte d'aérosol-doseur, procédé moins contraignant et qui serait donc plus facile à mettre en place sur la totalité du vignoble. Contre la cicadelle verte, nous avons posé dans les vignes des pièges dont la couleur jaune est attractive pour cet insecte. Nous disposons ainsi d'un suivi fin de sa présence éventuelle, nous permettant un traitement précis et localisé.

Retrouvez ce sujet grandeur nature en vidéo.

ZOOM SUR

Agriculteurs et apiculteurs s'associent pour protéger les abeilles

BEE FRIENDLY est une démarche européenne, initiée par les apiculteurs, pour favoriser les pratiques agricoles préservant les pollinisateurs et leurs écosystèmes. L'objectif de ce label est de collaborer étroitement avec les agriculteurs afin de les inciter à modifier leurs pratiques vers un plus grand respect des pollinisateurs. Cette démarche est fondée sur un référentiel complet et exigeant, regroupant plusieurs dizaines de critères précis, mesurables et audités chaque année par un organisme de certification indépendant. Nous sommes la première entreprise viticole à collaborer avec BEE FRIENDLY afin de travailler à l'adaptation du cahier des charges à la viticulture et au respect de ses exigences. Par cet engagement pionnier auprès des apiculteurs, nous avons souhaité aller plus loin dans nos actions en faveur de la biodiversité, en travaillant plus particulièrement à la préservation des abeilles et de leurs écosystèmes.

www.certifiedbeefriendly.org

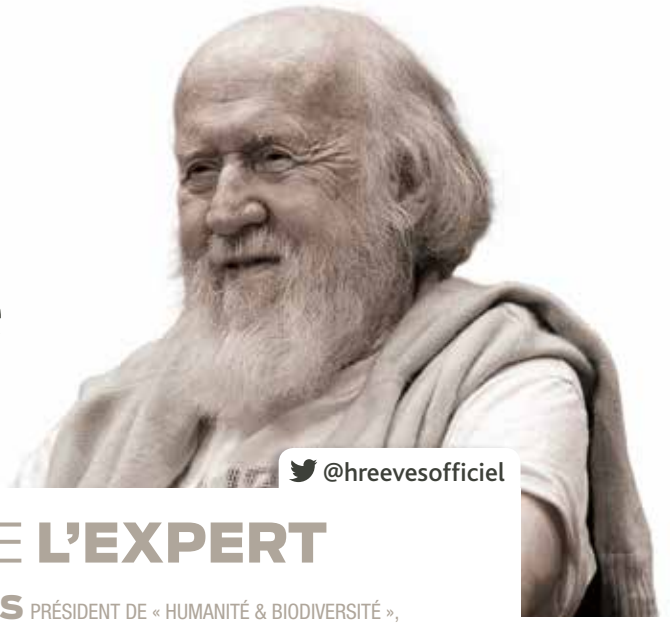
Retrouvez ce sujet grandeur nature en vidéo.

Et chez nous, les résidus ?

Nous faisons analyser chaque année la majorité de nos assemblages par un laboratoire d'analyses phytosanitaires extérieur. Ce laboratoire parvient à détecter des doses à des niveaux très faibles, en-dessous de 10µg/l. Nos tests de résidus faisaient apparaître entre 3 et 5 molécules parmi une liste de 150, des fongicides notamment utilisés contre le botrytis, champignon ravageur de la vigne. Bien que les relevés demeurent très en deçà de la limite maximale de résidus, nous avons pris en compte ces résultats et avons arrêté de traiter contre le botrytis. Dans notre vignoble, nous luttons désormais par une autre façon de travailler la vigne : effeuillage et ébourgeonnage aèrent les grappes, ce qui limite les risques de développement du botrytis. Une surveillance accrue de la vigne et une réorganisation des vendanges permettent par ailleurs de récolter le raisin juste avant qu'il ne soit attaqué par ce champignon apparaissant à maturité des fruits. Tout est dans la vigilance…

Les abeilles contribuent à la pollinisation de 80 % des espèces de plantes à fleurs.

« L'avenir de l'humanité et ses activités sont intimement liés à la santé de la biodiversité.



L'AVIS DE **L'EXPERT**

HUBERT REEVES PRÉSIDENT DE « HUMANITÉ & BIODIVERSITÉ », ASTROPHYSICIEN, CONSEILLER SCIENTIFIQUE À LA NASA, DIRECTEUR DE RECHERCHES AU CNRS.

L'existence et, en particulier, le mode de vie à l'occidentale de l'humanité sur la planète Terre n'ont été rendu possibles que par l'intense utilisation des ressources issues du vivant (surtout au siècle dernier). Utilisation du vivant contemporain (pour nous nourrir, boire et respirer, nous vêtir) et utilisation du vivant disparu et fossilisé comme le pétrole. Or ces richesses ne sont pas inépuisables.

Notre attention est souvent attirée sur le sort des animaux de grande taille. Mais une autre disparition programmée a lieu, quasi incognito, au niveau de la biodiversité « invisible » : celle du sol par exemple, ce sol indispensable aux cultures vivrières et donc à la viticulture.

Et, m'adressant à des viticulteurs, il est opportun de signaler que des myriades de bactéries et de champignons hébergés dans les vignobles sont en action pour donner à une zone viticole sa spécificité ! Les populations microbiennes sont donc précieuses… intervenant pour assurer la croissance des fruits par exemple.

Conserver la biodiversité souterraine, ce n'est pas seulement la conserver dans sa composition actuelle, c'est surtout garantir son potentiel d'évolution au fil du temps et malgré les aléas de toutes sortes, y compris les impacts climatiques.

La biodiversité qui sera indispensable demain dépend de celle qui est là, aujourd'hui. Il faut donc la ménager au sens du vieux mot français « ménagement » qui sous-entend une « gestion » prudente des terrains.

Préserver la biodiversité relève d'abord de la compétence de chacun chez soi, avant tout. Et la sauvegarder aux antipodes nous regarde aussi, même si c'est d'abord de la décision des habitants de là-bas. *« … L'objectif est de réconcilier l'homme et la nature, et de faire en sorte que chacun de nous ait conscience d'appartenir à ce tissu vivant qu'est la biodiversité »* répétait notre ami Robert Barbault[1]. Il n'est plus là mais il nous a légué cet objectif. Ensemble, nous pouvons le réaliser.

(1) (1943-2013) Spécialiste de la biodiversité, vice-président de l'association Humanité et Biodiversité, *Un éléphant dans un jeu de quilles* (Editions du Seuil).

humanité et biodiversité
ENSEMBLE PROTÉGEONS LE VIVANT

ZOOM SUR

L'association Humanité & Biodiversité

La biodiversité, ce premier pilier du bien-être humain, dont nous dépendons au quotidien, va mal. Toutes les études le confirment. Il convient d'agir aujourd'hui et d'agir puissamment, car sauvegarder la biodiversité, c'est sauvegarder la vie ! C'est cette volonté d'action qui anime Humanité et Biodiversité.

www.humanite-biodiversite.fr

@HumaBio

DU MATIN AU SOIR : **24 HEURES** DE VIE DANS LA VIGNE

MONOTONE, LA VIGNE ? VUE DE LOIN, PEUT-ÊTRE ! EN SON CŒUR, CHAQUE JOUR LE VITICULTEUR OBSERVE LES TRÉSORS MÉCONNUS ET CHANGEANTS DE CE MILIEU. RÉCIT PRINTANIER D'UNE JOURNÉE DE VIES FOISONNANTES.

ZOOM SUR

Comment mesurer la biodiversité ?

Abeilles, papillons, vers de terre et autres invertébrés : leur suivi sur un territoire fournit un état des lieux de la biodiversité. Nous avons entrepris de suivre leur présence sur plusieurs parcelles de notre domaine de Gueyze, selon le protocole de l'Observatoire agricole de la biodiversité, coordonné par le Muséum National d'Histoire Naturelle. Nous aurons ainsi une vision plus précise de la biodiversité sur cet espace… d'ici la fin de l'année.

observatoire-agricole-biodiversite.fr

Le viticulteur s'est réveillé ce matin de printemps au chant des passereaux. Mésanges, rouges-gorges, pouillots véloces et rossignols ont élu domicile près de sa maison. Depuis le lever du soleil, ils s'activent à traquer vers de terre et chenilles.

Là où l'automobiliste pressé voit des rangs de vigne alignés, le travailleur de la nature redécouvre sans cesse une mosaïque où le vert prédomine… dans toutes ses nuances. Le vert sombre des lisières de chênes, ormes, charmes, châtaigniers, et des haies arbustives contraste avec celui, bien vif, des feuilles de vigne en pleine pousse. Entre les rangs ou en bout, les fleurs se chargent d'apporter leurs touches de couleur : le rouge, jaune et noir des tulipes d'Agen, espèce lot-et-garonnaise protégée, l'orangé des soucis sauvages aux propriétés médicinales reconnues ou encore le rose foncé des orchidées pyramidales.

Ce matin, les abeilles et autres insectes butineurs bourdonnent activement d'une fleur à l'autre, assurant leur rôle de pollinisateurs. Le viticulteur déniche entre les ceps les premières pousses de poireaux sauvages. Sa trouvaille comestible lui ouvre l'appétit : il salive à l'idée de cueillir cet automne l'ail des vignes qui agrémentera ses plats !

Le travailleur a déjeuné sur l'herbe au soleil. Une coccinelle

s'est posée un instant sur son bras. Il se réjouit de voir les «bêtes à bon Dieu» plus nombreuses depuis quelques années.
Un bruissement dans l'herbe haute a mis en alerte l'ouïe de notre homme. Lézard ou couleuvre ? Il sait que les couleuvres, prédateurs de petits mammifères tels que les campagnols, ont aussi leur rôle dans l'équilibre du vivant… mais il préfère quand même les savoir loin de lui !
Au crépuscule, le viticulteur entend le grisolement mélodieux de l'alouette lulu. Il lui semblait bien avoir repéré un nid, sous une touffe de folle avoine, à proximité d'un cep. Il s'était bien gardé d'y toucher : le passereau est protégé et trouve dans ces vignes l'habitat et la nourriture détruits ailleurs par l'agriculture intensive. L'alouette devra se méfier cette nuit du hérisson sorti de son abri dans la haie, amateur d'insectes, de limaces… et d'œufs !
La nuit est tombée. Restée jusqu'à présent perchée en haut du nichoir que le viticulteur lui a fabriqué, la chouette Chevêche d'Athéna se met en chasse. Moins de cavités pour nicher, moins de diversité alimentaire… ses effectifs ont fortement régressé en France au cours du XX^{e} siècle. L'oiseau nocturne protégé a trouvé ici une bienveillante attention. Son chant, un miaulement net et clair, n'a pas réveillé le viticulteur, endormi sous les étoiles, bercé par les bruits de la nature.

Biodiversité, pourquoi c'est important

« Bernard Boisson, photographe de nature et écrivain : *« La biodiversité est une symphonie du Vivant dans laquelle chaque espèce joue sa partition. À l'Homme de deviner la sienne pour élever la musique du monde sans dissonance.»*

Un renard mange près de **10 000 rongeurs** par an et contribue ainsi pleinement à la régulation des populations de campagnols, amateurs des cultures.

En bon état, un sol contient **1 à 4 tonnes de lombrics** ou vers de terre par hectare. Ces derniers constituent la 1re masse de protéines du globe.

Les cultures qui dépendent des pollinisateurs (au premier rang desquels les abeilles) assurent plus d'un tiers, en tonnes, de la production mondiale de nourriture.

Plus du tout de désherbant entre les rangs de vigne, au contraire ! Nos viticulteurs ne tondent qu'un inter-rang sur deux. Sur l'autre, ils laissent la flore se développer et fleurir. Orchidées, fleurs de prairies, plantes utiles au sol apportent couleurs et matière à butiner pour les pollinisateurs.

1500 mètres de haie vont constituer cette fin d'année 2014 un corridor végétal sur notre domaine de Gueyze. 750 mètres ont déjà été plantés. 750 autres mètres le seront cet automne. Nous voulons rendre à notre vignoble une flore et une faune diversifiées. Les haies constituent un abri essentiel à de nombreux oiseaux et petits mammifères. Elles préservent aussi les sols.

En deux ans, six couples de chouettes Chevêche d'Athéna ont été lâchés en lisière de notre domaine de Gueyze. Ce petit rapace nocturne est protégé et en déclin partout en Europe. Par les deux lâchers organisés en 2012 et 2013 et les nichoirs installés à leur attention, nous espérons fixer un noyau de population sur notre vignoble et contribuer à la préservation de l'espèce.

La Tulipe d'Agen *(Tulipa agensis)*, autrefois abondante dans les vignes et vergers du département, s'est raréfiée suite aux modifications des pratiques agricoles. Protégée au niveau national, la fleur fait l'objet d'une opération de sauvegarde sur notre domaine de Gueyze, propice à sa préservation. Initié grâce à notre partenariat avec l'association de protection de l'environnement Sepanlog, le déplacement des bulbes est strictement encadré par les services préfectoraux et par le Conservatoire botanique national Sud-Atlantique.

Retrouvez ce sujet grandeur nature en vidéo.

LES NICHOIRS, UNE CHOUETTE **HISTOIRE**

DANS L'ENVIRONNEMENT SAIN DE NOTRE VIGNOBLE, FAUNE ET FLORE TROUVENT REFUGE. IL ÉTAIT UNE FOIS LA FABRICATION DE NICHOIRS À PARTIR D'ANCIENNES CAISSES DE VIN.

Il était une fois des oiseaux ayant de plus en plus de difficultés à nicher à cause de la dégradation des milieux naturels : moins de haies, moins de vieux arbres avec des cavités, donc moins de possibilités d'habitat.

Il était une fois des caisses de vin inutiles en bois. L'arbre dont elles étaient issues devait-il n'avoir été coupé que pour un seul usage ?

Il était une fois des femmes et des hommes souffrant d'un handicap mental et hébergés au foyer du Mont Clair, où ils aimaient participer à des travaux utiles.

Ils résidaient au cœur du Lot-et-Garonne, où travaillaient aussi une association de protection de la nature, la Sepanlog, et une entreprise viticole, Les Vignerons de Buzet. Les Vignerons de Buzet désiraient respecter leur environnement. La Sepanlog les y aidait.

Ensemble, ils décidèrent d'œuvrer pour les oiseaux en mal d'abri. Ils savaient qu'une baguette magique ne suffirait pas à aider la chouette Chevêche d'Athéna, petit rapace nocturne protégé et en déclin. Alors une vingtaine d'adultes du foyer du Mont Clair ont scié et clouté les caisses vides, dans le cadre d'un atelier environnement et recyclage, pour fabriquer des nichoirs. Ainsi naquirent des nichoirs conçus spécialement pour la chouette Chevêche d'Athéna, posés en 2012 dans des arbres à la lisière du domaine de Gueyze, le site privilégié des Vignerons de Buzet pour leurs actions environnementales. La petite chouette peut désormais y trouver refuge.

Cette riche aventure naturaliste et humaine valut aux Vignerons de Buzet d'être lauréats du concours national « Mécénat d'entreprise pour l'environnement et le développement durable », catégorie biodiversité. Elle les conforta surtout dans leur volonté de la poursuivre.

Pris dans cet élan collectif, les viticulteurs participèrent à leur tour. Ils arrangèrent les caisses en bois, les peignirent. Près de leurs maisons, dans leurs jardins, les passereaux les

Le nichoir semi-ouvert convient au Rouge-gorge, Rougequeue noir, Gobemouche gris, Bergeronnette grise…

Le nichoir « boîte à lettres » est le plus facile à construire et convient à un très grand nombre d'espèces.

Le couvercle peut être fixé à l'aide d'un crochet, ce qui permet une ouverture facile, ou avec deux clous retenus par un morceau de fil de fer.

investirent sans tarder, heureux de trouver là un gîte accueillant.

Plus récemment, en avril 2014, c'est une barrique de vin de Buzet qui fut transformée en loge de luxe surplombant le vignoble de Gueyze, à l'attention cette fois-ci du faucon crécerelle. Ce rapace déjà présent dans ces contrées est un prédateur de petits mammifères indispensable aux milieux cultivés.

Les chauves-souris, même si elles ne sont pas des oiseaux, eurent également droit de cité, grâce à un bardage sur un mur du hangar à outils.

Aux Vignerons de Buzet, l'histoire se poursuit. Elle s'écrit au présent et au futur, réservant encore de belles et touchantes surprises.

À chacun son nichoir

Certains oiseaux comme le faucon veulent de la hauteur. D'autres bâtissent leur nid dans des haies. D'autres encore, les cavernicoles, investissent les trous. Les passereaux (mésanges, rouges-gorges, rougequeues, huppes…) viennent facilement dans les vergers, les jardins et près des maisons. *« Le plus simple c'est un pot de fleurs en terre cuite avec un trou, renversé et vissé ou collé contre un mur »* indique Laurent Joubert, chargé de mission faune à la Sepanlog. Il est aussi possible de réutiliser des cavités déjà faites : *« si vous coupez un arbre avec une loge de pic, gardez-la ! Sciez 10 centimètres en-dessus et en-dessous et collez contre un autre arbre ».* Pour un nichoir « multi-oiseaux » il y a la « boîte aux lettres », un parallélépipède rectangle en bois avec une ouverture de 21 mm de diamètre. Une planche, des pointes, une scie, un marteau et *« pas besoin que ce soit jointé au micron »* rassure Laurent Joubert.

Retrouvez ce sujet grandeur nature en vidéo.

idée

Nous avons conçu un coffret de bouteille (Magnum) très simplement transformable en nichoir. « Le Nature Insolite », « Le NI » de son petit nom, est disponible dans notre réseau de cavistes.

Ce nichoir surplombant notre domaine de Gueyze est fabriqué avec l'une de nos barriques.

LIENS UTILES

Tous les nichoirs avec plans détaillés
www.nichoirs.net

Ligue pour la Protection des Oiseaux
www.lpo.fr

PRÉSERVATION DES RESSOURCES : NOS EFFORTS PORTENT LEURS FRUITS

L'EAU, L'ÉLECTRICITÉ ET LE GAZ SONT DES RESSOURCES ET DES ÉNERGIES À PRÉSERVER ET PARTAGER. AUSSI NOUS AVONS FAIT DES EFFORTS POUR RÉDUIRE NOS CONSOMMATIONS ET ILS ONT DÉJÀ PORTÉ LEURS FRUITS. LOGIQUEMENT, LA MARGE DE PROGRÈS SE RÉDUIT : NOS ÉCONOMIES D'ÉNERGIE FUTURES NE SE FERONT PAS AU DÉTRIMENT DE LA QUALITÉ DE NOS VINS. NOUS POURSUIVONS DONC NOS RECHERCHES ET INVESTISSONS DANS DES PROCÉDÉS VERTUEUX.

Depuis ces vendanges 2014, tous nos vins rouges ainsi que tous nos moûts de vins rosés et blancs sont filtrés selon la technique tangentielle. Cette méthode permet d'éviter l'utilisation d'une trentaine de tonnes par an de terre de filtration (terre de Kieselguhr), déchet solide difficilement transformable. Afin de diminuer l'importante consommation d'eau que nécessite l'électrodialyse, nous y avons couplé un osmoseur. Cet outil permet de recycler 90 % de l'eau utilisée.

Au-delà de cet investissement, un travail continu de sensibilisation est mené auprès de chaque collaborateur de la cave. L'eau de la chaîne d'embouteillage, qui rince les bouteilles, est recyclée depuis plusieurs années déjà. Conséquence de ces efforts : aujourd'hui, 1,50 litre d'eau suffit à produire 1 litre de vin, soit 2 fois moins qu'il y a sept ans !

L'éclairage extérieur de notre site est alimenté, en autonomie, par énergie solaire. Par ailleurs, sur notre toiture, 7937 m² de panneaux photovoltaïques produisent, depuis 2012, l'équivalent de 85 % de notre consommation annuelle d'électricité.

En recherche perpétuelle pour transformer nos effluents naturellement

Le nettoyage des outils de nos vignerons et du matériel de notre cave rejette des eaux usées appelées effluents.

Au vignoble, nous récupérons les effluents dans une cuve étanche, sur une aire spécifique, afin de maîtriser les risques de pollution. Ils sont ensuite traités par un système de « lit biologique » : ils sont dégradés par des bactéries et des champignons naturellement présents dans un mélange de paille et de terre.

À la cave, notre objectif est de réduire la quantité rejetée. En cinq ans, notre masse d'effluents est en recul de près de 23 % (17 031 m^3 en 2013 contre 22 018 m^3 en 2008). Nous travaillons aussi à leur qualité, grâce notamment à l'utilisation de produits non toxiques. Enfin nous menons une réflexion sur des méthodes alternatives de traitement de ces effluents, mais les pistes sont rares à ce jour. Nous avions par exemple envisagé la méthanisation, transformation en biogaz, mais cette solution est inapplicable à nos rejets, trop pauvres en matière organique pour susciter un réel intérêt.

kWh équilibre
LE CHOIX D'UNE ÉLECTRICITÉ D'ORIGINE RENOUVELABLE AVEC EDF ENTREPRISES

100 %
de notre consommation d'électricité est compensée par de l'électricité d'origine renouvelable certifiée

2009-2013, ÉVOLUTION DE NOS CONSOMMATIONS

-10,1 %
ÉLECTRICITÉ
CONSOMMATION 2009
2 471 990 kWh
CONSOMMATION 2013
2 222 843 kWh

-28,5 %
GAZ
CONSOMMATION 2009
618 860 kWh
CONSOMMATION 2013
442 362 kWh

-5 %
EAU
CONSOMMATION 2009
16 799 m^3
CONSOMMATION 2013
15 969 m^3

Collecte, tri et recyclage dans l'entreprise

Le tri sélectif du papier, du carton, du plastique, du verre, des cartouches d'imprimante… est intégré à la gestion des déchets de l'entreprise. Ainsi 80 % de nos déchets sont recyclés. Par ailleurs un point de dépôt de nos deux types de bouchons, synthétique et liège naturel, est en place dans notre boutique. Ces bouchons sont collectés par deux associations : Unis Vers contre Cancer et Bouchons d'Amour. La première reverse ses bénéfices à l'Institut Bergonié de Bordeaux, centre régional de lutte contre le cancer ; la seconde les utilise dans des actions en faveur des personnes handicapées moteur : achats de fauteuil, soutien d'associations Handisport…

L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE TOURNE DANS **LE BON SENS**

AU MODÈLE LINÉAIRE « JE PONCTIONNE-JE PRODUIS-JE CONSOMME-JE JETTE » SE SUBSTITUE UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE. SES FONDEMENTS : ALLONGER LA DURÉE DE VIE DES PRODUITS ET LES CONCEVOIR EN PENSANT À LA RÉUTILISATION DE TOUS LEURS COMPOSANTS AFIN DE RÉDUIRE LA CONSOMMATION DE RESSOURCES NATURELLES NON RENOUVELABLES ET LES POLLUTIONS.

4
milliards de tonnes de déchets générées chaque année au niveau mondial.

Ce chiffre devrait **progresser de 40 %** d'ici à 2020

42 %
le taux d'utilisation de matières premières de recyclage dans l'économie productive en France

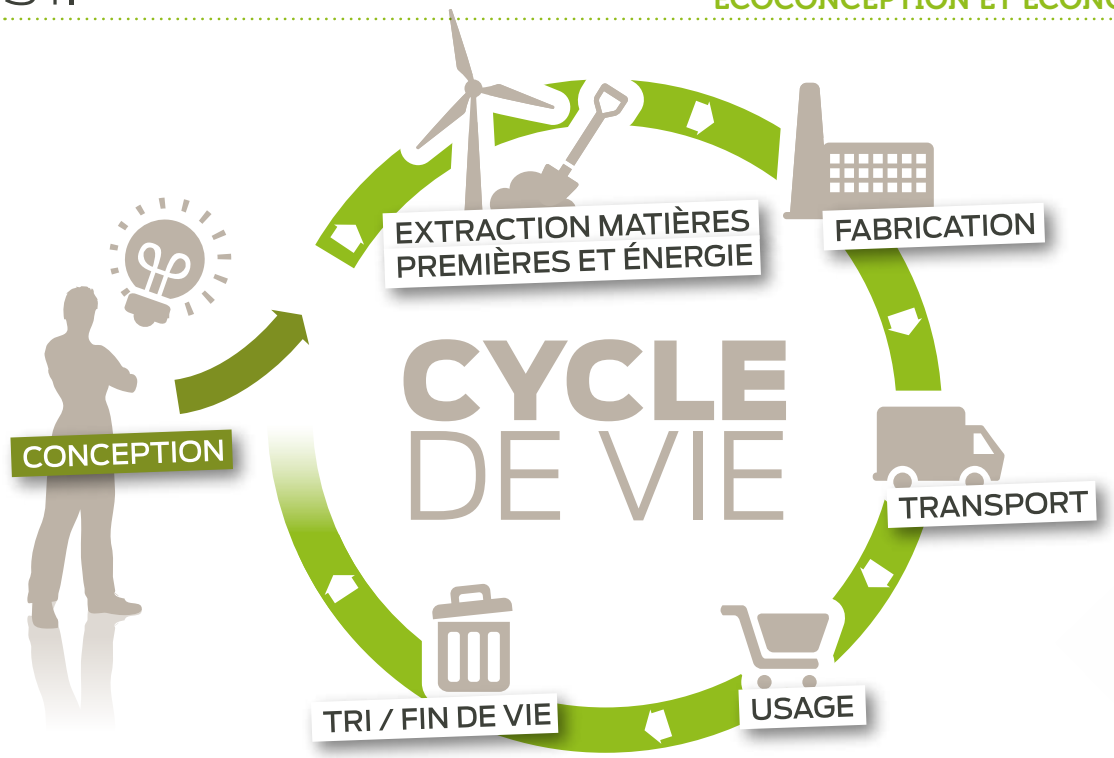
En 2013, il n'aura fallu que 232 jours aux habitants de la Terre pour qu'ils consomment plus de ressources naturelles que la planète ne peut en produire en une année ! Face à ce constat, de nombreux acteurs économiques s'efforcent de s'inscrire dans le cercle vertueux de l'économie circulaire. L'idée : tout déchet doit repartir dans une nouvelle boucle. Il est transformé, tout comme les émissions (vapeur d'eau, chaleur, pollutions…) en ressource, source d'énergie ou nutriment. Du bon sens ? Certainement. Mais jusqu'à présent le modèle de production industrielle et de consommation repose sur une logique d'économie linéaire : on prélève des ressources, on produit, on consomme, on jette.

La dépendance aux ressources fossiles (non renouvelables), l'augmentation de leur coût et l'impact de ce modèle sur l'environnement nous engagent collectivement à passer à une économie « du berceau au berceau ». Tout produit doit donc être pensé pour redevenir une ressource en fin de vie.

La boîte à outils de l'économie circulaire ne se limite pas au développement du recyclage. Elle intègre une utilisation optimisée des ressources, en modifiant les modes de production (produits facilement démontables, réparables, triables, réutilisables…) et de consommation (partage, location…).

L'écoconception : une prise en compte globale

Au fur et à mesure de sa production et de son usage, le produit accumule les impacts environnementaux : émissions de CO_2, consommation de ressources non renouvelables, rejets d'eaux usées… L'analyse du cycle de vie (ACV) permet de les quantifier depuis l'extraction des matières premières qui le composent jusqu'à son élimination en fin de vie, en passant par les phases de distribution et d'utilisation, soit « du berceau à la tombe ». *« C'est comme un sac à dos qui suit le produit. À la fin, on ouvre et on pèse ce qu'il y a dedans »* explique Christophe Robin, conseiller environnement à la Chambre de commerce et d'industrie des Landes[1].



Une fois le diagnostic établi, l'entreprise tente de réduire ces impacts en modifiant son schéma de production ou en réutilisant ses déchets, dans son propre processus ou en les transformant en ressources pour d'autres. «*Quatre niveaux se combinent pour parvenir à des solutions pertinentes: Écologique Économique Social Socioculturel (Eco2Socio2). Il faut en effet considérer aussi les impacts sociaux (conditions de travail, santé, territoire…), économiques (qualité, investissement, organisation, ressources humaines…), et socioculturels (bénéfices, attentes marché, contraintes de distribution, marque, acceptabilité et communicabilité de certains arguments…).*»[2] L'écoconception peut nous emmener loin si on la sort du seul aspect environnemental.

Le piège des transferts d'impact

Les choix de fabrication ne sont donc pas si simples. «*Dans une réflexion sur l'écoconception, il faut éviter les transferts d'impact en déplaçant le problème à une autre étape du cycle de vie*» prévient Christophe Robin. Exemple: «sur-isoler» un bâtiment pour diminuer les besoins de chauffage augmente l'impact consommation de ressources à la conception de cette «sur-isolation». Il faut alors analyser si ce transfert est «acceptable» au vu des gains énergétiques… et de l'ensemble des autres critères économiques, sociaux et socioculturels.

(1) La Chambre de commerce et d'industrie des Landes est animatrice et ressource en Aquitaine sur le thème de l'écoconception.
(2) *L'utopie mode d'emploi. Modifier les comportements pour un monde soutenable et désirable,* Sandrine Roudaut, Éditions La Mer Salée, avril 2014.

LIENS UTILES

L'institut de l'économie circulaire
www.institut-economie-circulaire.fr

Pour aider à repenser, concevoir et construire un avenir durable
www.ellenmacarthurfoundation.org/fr

Tout savoir sur l'écoconception
www.eco-conception.fr

> Tout produit doit être pensé pour redevenir une ressource en fin de vie.

Retrouvez ce sujet grandeur nature en vidéo.

ACV : on l'a fait !

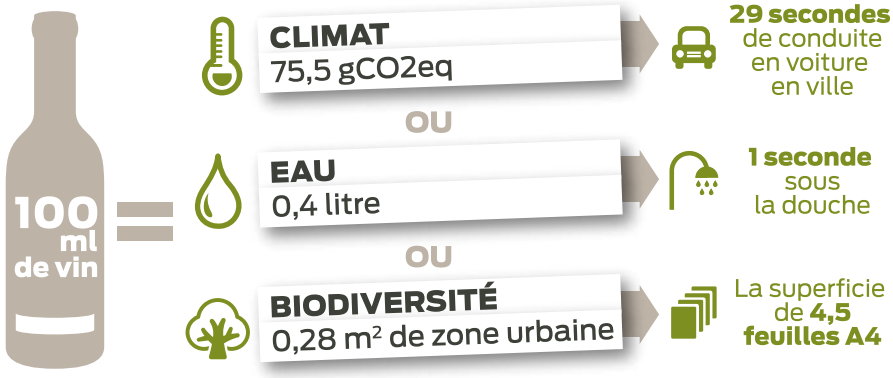
En chiffrant les rejets de CO_2, la consommation d'eau ou la pression exercée sur la biodiversité d'un produit, de l'extraction des matières premières nécessaires à sa fabrication jusqu'à son traitement en fin de vie, l'analyse du cycle de vie (ACV) permet des comparaisons.

En 2013 nous nous sommes lancés dans cet exercice complexe[1]. La culture de la vigne, la vinification, la fabrication de la bouteille en verre et de la caisse, leur transport et leur recyclage sont autant d'étapes dont l'impact est mesuré sur différents critères : changement climatique, biodiversité, eau consommée, pollution des eaux.

Il s'avère que deux étapes ont un impact important : l'étape agricole sur la biodiversité, l'eutrophisation des eaux marines et l'écotoxicité aquatique ; la production des emballages sur le changement climatique et l'eau consommée. Le recyclage de la bouteille en verre engendre un gain environnemental important. L'état des lieux a confirmé également que nous avions déjà beaucoup travaillé à la réduction de l'impact environnemental du contenu, le vin, par nos pratiques agricoles et de vinification (suppression totale des engrais chimiques et de certains produits de traitement).

Pour aller plus loin, nous avons entrepris avec nos fournisseurs une réflexion sur les emballages, afin de réduire l'impact de cette étape.

(1) ACV réalisée avec le cabinet Quantis sur l'une de nos références : Baron d'Albret rouge en caisse bois.



Le verre est recyclable à **100 %** et à l'infini

7,4/10
7,4 bouteilles sur 10 recyclées en 2012 en France

Le recyclage du verre reste un sujet majeur

74 % du verre est recyclé en France (2012). *« Le pays est dans le peloton de queue européen »* indique Fabienne Grall, directrice Développement durable du groupe Verallia, leader de l'emballage en verre et fortement engagé dans cette thématique. Recycler le verre est pourtant l'un des gestes les plus simples et efficaces que tout consommateur puisse faire. La matière est réutilisable à l'infini et à 100 %. Le trier, c'est aussi, pour la collectivité, une économie sur le coût de traitement des déchets ménagers. Créer une nouvelle bouteille à partir de verre recyclé, le calcin, permet de réduire le prélèvement de ressources naturelles qui composent le verre (sable, calcaire et carbonate de soude). Le recyclage d'une tonne de calcin économise en moyenne 1,2 tonne de matières premières vierges. L'utilisation de calcin permet également de réduire la consommation d'énergie et les émissions de CO_2 : une tonne de verre recyclé évite l'émission d'une demi-tonne de dioxyde de carbone.

LIENS UTILES

Des ressources sur le recyclage du verre
www.verre-avenir.fr

Emballage en verre et développement durable
fr.verallia.com

NOUS **CO-CONSTRUISONS** DES SOLUTIONS AVEC NOS PARTENAIRES

C'EST AUJOURD'HUI UN RÉFLEXE DE S'INTERROGER SUR LES IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIÉTAUX DANS NOS CRITÈRES D'ACHATS.

34 entreprises, parmi nos fournisseurs les plus importants (bouchons, bouteilles, caisses bois, cartons, étiquettes…), ont répondu présent le 3 décembre 2013 à une journée consacrée à la recherche de solutions pour réduire nos impacts environnementaux. Nous avons réfléchi de manière collaborative aux optimisations possibles. Les pistes de progrès sont parfois réduites : plusieurs de nos partenaires sont déjà très avancés en la matière. Les idées nouvelles se heurtent parfois à des arbitrages techniques : alléger les bouteilles en verre ou réduire l'épaisseur des cartons ne doit pas pénaliser l'usage par des contenants trop fragiles. Ces questionnements nous invitent à explorer en commun d'autres voies. Suite à ce partage l'un de nos imprimeurs a retiré le film plastique enveloppant les bobines d'étiquettes. Chaque idée est une avancée. Nous sommes aussi engagés dans un projet de récupération et transformation de la glassine, la partie jetable de l'étiquette adhésive qui protège son collant.

Nous travaillons à l'écoconception de nos emballages en lien étroit avec nos partenaires.

8 %

de progression des ventes en France de vins tranquilles (non pétillants) en « BIB » en 2013, 34 % des ventes

(source : SymphonyIRI)

700

« BIB » de 3 L à l'heure : la capacité de notre chaîne de conditionnement et de production

Vendre en plus grands contenants

Une caisse-outre (Bag-in-Box® ou « BIB ») de 3 l c'est 4 bouteilles de verre de 75 cl économisées, pour une même quantité de vin ! Nous croyons au développement de ce format. C'est ici que les réductions de pollutions et d'impacts peuvent être les plus importantes.

UN BOUCHON VÉGÉTAL ZÉRO CARBONE

Ce bouchon est fabriqué à partir de polymères végétaux dérivés de… la canne à sucre. *« Nous voulions trouver une source renouvelable, sans compromettre la gestion de l'oxygénation qu'apporte nos bouchons synthétiques »* témoigne Olav Aagard, directeur de la recherche et développement de Nomacorc[1]. Trois ans de recherches ont été nécessaires pour développer ce « Select Bio » issu d'une matière première 100 % renouvelable et à l'empreinte carbone nulle en fin de production. Les plants de canne à sucre sont cultivés d'une manière socialement responsable, sans aucun impact ni sur l'approvisionnement alimentaire, ni sur la déforestation. La canne à sucre est ensuite transformée en « Select Bio »… à Liège (!) sur le site de production belge de notre fournisseur. Ce site fonctionne en circuit fermé, au moyen d'énergie 100 % renouvelable. Ainsi le processus de fabrication requiert seulement 0,02 litre d'eau par bouchon.

C'est lors de notre séminaire sur l'éco-conception que Nomacorc a eu envie de s'associer aux Vignerons de Buzet pour porter cette innovation. Ainsi ils nous ont donné l'exclusivité pour le lancement de la deuxième génération de ce bouchon. Dès cet automne ce bouchon végétal sera déjà sur quelques-unes de nos bouteilles (« Sans sulfites ajoutés » par exemple).

(1) Notre principal fournisseur de bouchons synthétiques.

LIENS UTILES

Le bouchon Select bio
www.nomacorc.com

Le mouvement du colibri
www.colibris-lemouvement.org

TÉMOIGNAGE

DAVID BIDEGARAY
RESPONSABLE MARKETING

Nous avons la même démarche sur chaque objet : acheter responsable sur le plan environnemental, économique et social. Nos tabliers viennent du Portugal, nos stylos biodégradables (en amidon de maïs) d'Allemagne, nos couteaux sommeliers d'Italie. Nous nous sommes aperçus que cela ne revenait pas plus cher que d'acheter en Chine, pour une qualité égale ou supérieure. Il faut juste y passer un peu plus de temps. Aujourd'hui nous commençons à percevoir les retours positifs de cette démarche systématisée : des entreprises fabriquant des objets dans cet état d'esprit responsable nous contactent.

@bidegaraydavid

ZOOM SUR

Pierre Rabhi et sa légende du colibri nous inspirent

Un jour, dit la légende, il y eut un immense incendie de forêt. Tous les animaux, terrifiés, observaient, impuissants, le désastre. Seul le petit colibri s'activait, allant chercher quelques gouttes avec son bec pour les jeter sur le feu. Après un moment, le tatou, agacé par cette agitation dérisoire, lui dit : *« Colibri ! Tu n'es pas fou ? Ce n'est pas avec ces gouttes d'eau que tu vas éteindre le feu ! »* Et le colibri lui répondit : *« Je le sais, mais je fais ma part. »*

Pierre Rabhi, philosophe et agriculteur, romancier, défend un mode de société plus respectueux de l'Homme et de la Terre. Il met en application la stratégie du colibri et a lancé une plateforme collaborative sur laquelle chacun peut échanger sur l'énergie, l'habitat, les modes de consommation…

VIN ET **RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE**

LE CHANGEMENT CLIMATIQUE A UNE INCIDENCE SUR LES SAISONS, LES CYCLES DE VÉGÉTATION ET LES ESPÈCES ANIMALES ET VÉGÉTALES. LA VITICULTURE SERA CLAIREMENT IMPACTÉE. AUX VIGNERONS DE BUZET, NOUS AVONS BIEN CONSCIENCE QU'ELLE S'ADAPTERA D'AUTANT MIEUX À CE CHANGEMENT QU'IL AURA ÉTÉ ANTICIPÉ.

«Buzet produira toujours du Buzet, mais il n'aura peut-être pas les mêmes caractéristiques.» Nathalie Ollat, ingénieur à l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) et coordinatrice du projet national visant à étudier l'impact du changement climatique sur la vigne à l'horizon 2050 rassure : *«Il y a déjà eu des évolutions assez marquées par le passé, sans que ce soit problématique. Ce changement-ci peut cependant être plus rapide.»*

Nathalie Ollat, ingénieur à l'INRA, coordinatrice d'un projet national sur le vin et le changement climatique

Dans la perspective d'une chaleur et d'une sécheresse augmentées, *«il faudra gérer de fortes maturités avec des degrés de sucre élevés»* indique Jean-Pascal Goutouly, également ingénieur de recherche à l'INRA.

L'adaptation passe non seulement par les pratiques culturales (économie des ressources en eau, méthodes de taille…) mais aussi par la diversification des cépages. Nous nous sommes déjà beaucoup investis dans ces deux domaines. *«Les vins d'assemblage permettent de jouer sur une palette plus large et de s'adapter en souplesse»* décrit Nathalie Ollat. L'utilisation de plusieurs cépages dans notre vignoble et la prise en compte caractérisée de chaque parcelle sont des atouts à l'adaptation. *«Nos études sur la variabilité micro-climatique montrent qu'il existe autant de variations au sein d'une même région que d'une région à l'autre»* confirme l'ingénieur de recherche.

Cépages

Le Merlot en première ligne
Le Merlot, cépage relativement précoce, est très bien adapté au climat actuel. Avec le réchauffement, il sera l'un des premiers à subir les conséquences de fortes températures à la période de sa maturation. Après une forte progression de ce cépage dans le Sud-Ouest au cours du XX^{e} siècle, il faut s'attendre à une diminution à l'avenir.

Cépages européens du Sud et anciens à l'étude
L'INRA étudie des cépages tardifs et/ou connus pour résister à des contraintes hydrique, thermique, azotée, avec comme point commun de fournir des vins de garde. Ainsi certains cépages portugais, espagnols, grecs pourraient très bien s'adapter à la fenêtre climatique future et aux influences maritimes de la façade Atlantique. Tout comme des cépages anciens : le Castet par exemple, probablement originaire de Saint-Macaire, presque disparu en France, se développe en Espagne, dans la Rioja, sous le nom de Maturana tinta de Navarette.

Retrouvez ce sujet grandeur nature en vidéo.

« Le réchauffement climatique entraîne une migration des espèces vers le Nord.

3 QUESTIONS À **HERVÉ LE TREUT**

CLIMATOLOGUE, MEMBRE DE L'ACADÉMIE DES SCIENCES, MEMBRE DU GROUPE D'EXPERTS INTERGOUVERNEMENTAL SUR L'ÉVOLUTION DU CLIMAT

LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE EST-IL ACTÉ ?

Le réchauffement climatique est une quasi-certitude et son impact va augmenter ces prochaines années. Nous sommes sur des projections de plus 2°C d'ici 2050, dans l'hypothèse où nous divisons les émissions de gaz à effet de serre de deux à trois d'ici là… alors que nous continuons d'augmenter ces émissions. Une tendance réaliste est un réchauffement de 4 à 5°C en fin de siècle.

QU'EST-CE QUE VOUS POUVEZ DIRE DE L'IMPACT DE CE RÉCHAUFFEMENT ?

Le changement lié à l'eau est important et réel, il est cependant difficile à anticiper. Nous nous attendons à avoir des périodes de sécheresse, mais entre ces périodes, c'est beaucoup moins précis. La saisonnalité des débits de rivière peut changer, avec des conséquences sur la prolifération d'espèces invasives ou des risques de pollution accrus. Plus les réserves d'eau sont faibles, plus les risques de contamination augmentent. La raréfaction entraîne également des risques sociaux : les ressources en eau seront à partager, entre territoires et activités.

Au niveau des températures, nous prévoyons des écarts saisonniers importants. Probablement qu'en été les épisodes où le thermomètre grimpera de 10°C supplémentaires par rapport à aujourd'hui seront plus fréquents.

QUELLES CONSÉQUENCES SUR LES ESPÈCES VÉGÉTALES (DONT LA VIGNE) ET ANIMALES ?

Pour la vigne comme pour l'ensemble des végétaux et animaux, on peut s'attendre à une mutation des zones de vie vers le nord. Leur capacité de déplacement et la distance d'adaptation nécessaires à la survie des espèces dépendent de la vitesse du réchauffement climatique. Certaines espèces seront capables de suivre le rythme, d'autres non. 1°C supplémentaire peut avoir des conséquences importantes ; à chaque degré supplémentaire le nombre d'espèces capables de suivre le rythme diminue fortement. Un réchauffement de 4 à 5°C d'ici la fin du siècle induirait des migrations de 500 à 600 km vers le nord, ce qui est impossible pour certaines espèces.

Prévoir pour agir ; la Région Aquitaine anticipe le changement climatique. Rapport scientifique coordonné par Hervé Le Treut.

Retrouvez ce sujet grandeur nature en vidéo.

© Ryan Lane.

S'IMPLIQUER POUR L'AVENIR DE NOTRE **TERRITOIRE**

NOUS AVONS À CŒUR LE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE DU TERRITOIRE DONT NOUS FAISONS PARTIE. AU-DELÀ DU CONSEIL PERSONNALISÉ À NOS VITICULTEURS ADHÉRENTS, NOUS NOUS IMPLIQUONS AUSSI EN SOUTIEN D'INITIATIVES LOCALES DURABLES.

LA TRANSMISSION DES EXPLOITATIONS

Le vieillissement de la population agricole et les difficultés de reprise des exploitations nous ont alertés. En 2013 nous avons demandé à nos viticulteurs comment ils se projetaient dans l'avenir, à 5 et 10 ans. Plus des deux tiers d'entre eux nous ont fait part de leurs sentiments.

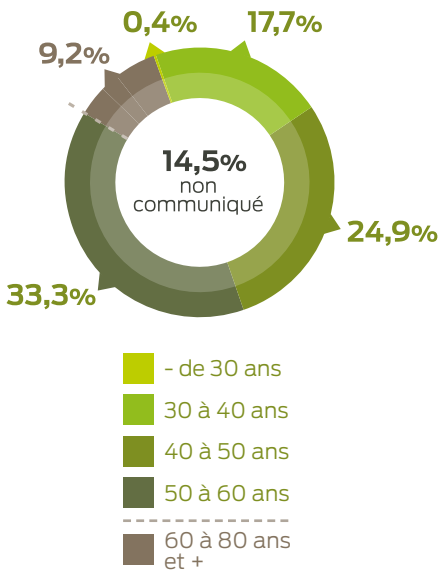
Ces réponses nous ont d'abord permis de constater qu'un quart de la surface de notre vignoble est exploitée par des viticulteurs et viticultrices âgés de 40 à 50 ans ; un tiers par des 50-60 ans. Pourtant l'âge ne semble pas être le critère déterminant de leurs choix d'avenir. Ainsi, à revenus stables, 72 % de la surface du vignoble ne connaîtrait pas de changement à l'horizon de 5 ans. Mais l'étude révèle aussi une part d'incertitude : sur 19 % de la surface du vignoble à l'horizon de 5 ans et 33 % à l'horizon de 10 ans. Ceci dans l'hypothèse où les revenus restent stables. Elle pourrait s'accroître fortement dans un scénario où ils diminuent.

Afin d'aider nos viticulteurs adhérents à s'adapter aux changements, qu'ils soient d'ordre professionnel ou personnel, nous avons fait appel au service de coaching de la Chambre d'agriculture. Les viticulteurs bénéficient là d'une méthode de travail qui les aident à trouver des solutions adaptées à leur exploitation.

Au quotidien, « l'écoute vigneronne » renforce le lien de confiance entre les viticulteurs et notre cave coopérative. Chacun d'eux est régulièrement reçu par les techniciens. Les adhérents ont eux aussi leur mot à dire : à l'issue de l'entretien ils font part de leurs remarques, suggestions et pistes d'amélioration à travers un questionnaire.

Les réunions d'information territoriales participent de cette relation d'échange à double sens. La Direction, les membres du Directoire et les principaux responsables de l'entreprise exposent alors aux viticulteurs un bilan de l'année écoulée, les actualités et les projets à venir.

Répartition de la surface du vignoble par âge de l'exploitant



S'IMPLIQUER SUR NOTRE TERRITOIRE

Dans les arbres

Lorsque Olivier Tabanon s'est lancé dans l'aventure Happy Forest, en 2011, nous avons tout de suite soutenu sa démarche. Comme nous, il porte le respect de la Nature. Lors de la conception de son parc, il a pris le temps d'opter pour des matériaux responsables et des solutions de fixation qui ne martyrisent pas l'arbre. Récemment, il a replanté 166 arbustes. Happy Forest accueille aujourd'hui plus de 20 000 visiteurs par an. Parmi les 13 parcours d'accrobranche, l'un est dénommé « Buzet ». Nos barriques de vin ont trouvé là une deuxième vie, clin d'œil en l'honneur de nos valeurs partagées.

www.happyforest.fr

Retrouvez ce sujet grandeur nature en vidéo.

Le patrimoine culturel

À moins de 5 kilomètres de notre cave coopérative, la petite église romane de Saint-Pierre-de-Buzet, construite au XII^e siècle, recèle un autel du XVIII^e siècle. Avec sa façade en porphyre(1), ses acrotères(2) en terre cuite, ses panneaux d'albâtre représentant des scènes bibliques, réalisés par un célèbre atelier toulousain, cet autel revêt une réelle élégance. Élégance que les outrages du temps, mais aussi les « indélicatesses » des visiteurs, ont mise à mal ces dernières années, nécessitant une restauration. Soucieux de préserver le patrimoine local, nous avons souscrit un don à la Fondation du Patrimoine, pour la restauration de cette église.

(1) Roche magmatique généralement rouge ou verte.
(2) Ornement sculpté disposé au sommet ou aux extrémités d'un fronton.

Retrouvez ce sujet grandeur nature en vidéo.

À la recherche de notre histoire

Parce que nous avons à cœur de transmettre la mémoire des Vignerons de Buzet, nous avons signé en avril 2014 une convention de trois ans avec l'Université de Pau et plus particulièrement son laboratoire de recherche Identités, Territoires, Expressions, Mobilités. Nous travaillons avec le docteur en Histoire contemporaine Stéphane Le Bras et le professeur Laurent Jalabert (par ailleurs membre de la chaire Unesco « Culture et traditions du vin »), à retrouver et retisser les fils de notre passé.

BALADES **INITIATIQUES** ET SENS EN ÉVEIL

EN TRANSMETTANT L'AMOUR DE NOTRE TERROIR ET EN BOUSCULANT UN PEU LES SENS, NOUS ESPÉRONS QUE NOS VISITEURS REPARTENT DE NOTRE VIGNOBLE ET DE NOTRE CAVE AVEC DANS LEUR CŒUR DE BEAUX SOUVENIRS… ET L'ENVIE DE REVENIR !

Toute l'année, un circuit de visite lève le voile sur la fabrication de nos vins. En huit étapes, c'est toute l'âme des Vignerons de Buzet révélée. Vinification, chai à barriques, chai de vieillissement, mise en bouteilles, sens à l'épreuve, dégustation… à la fin du parcours, les vins des Vignerons de Buzet n'ont plus de secret.
L'été, nous faisons découvrir les richesses de notre vignoble de façon ludique, à travers plusieurs circuits pédestres. Georges Lot, géographe, et l'un de nos viticulteurs guident les visiteurs à travers les mystères de notre terroir. *«Le paysage, c'est aussi une histoire. La raconter permet de comprendre que ce qu'il y a dans la bouteille, c'est toute une alchimie, à la fois physique et humaine»* explique Georges Lot. La balade se conclut toujours par un moment de partage au cœur du vignoble, autour d'un verre de vin de Buzet.

Des expériences sensorielles

Le vin, c'est aussi une histoire de sens. Nous aimons les bousculer un peu. Étonnant comment une dégustation dans des verres opaques peut déstabiliser les perceptions !
Cette animation surprend tous ceux qui s'y «risquent». Corentin, amateur de vins, s'y est essayé l'été dernier, il raconte : *«C'est encore plus déstabilisant qu'une dégustation à l'aveugle, car alors on se concentre sur son odorat et ses papilles. Avec les verres opaques, la tentation de voir est forte, mais c'est impossible, et on prépare moins nos autres sens ! Du coup, on assiste quand même à un feu d'artifice… en bouche !».* Dans notre salle des sens aussi le nez est mis à l'épreuve de différentes senteurs. Reste à deviner ce qu'elles évoquent, avant d'avoir la réponse.

ZOOM SUR

La chasse aux trésors

Nos balades innovent aussi. Depuis cet été nous proposons un circuit pédestre dans les vignes sur le modèle du géocaching. Le guide, c'est un GPS. D'étape en étape, le promeneur-explorateur fait la découverte de nos richesses en matière de faune et de flore : nichoirs, haies, espèces typiques de la vigne. Pour peu qu'il ouvre l'œil, il se pourrait qu'il déniche d'autres trésors… Le géographe Georges Lot et un viticulteur accompagnent les trouvailles d'une anecdote et d'une petite histoire. Saviez-vous, par exemple, que lors de l'obtention de l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) Côtes de Buzet, en 1973, des danseuses du Crazy Horse étaient venues de Paris pour une séance photos dans le vignoble ?

Le long de notre parcours de promenade, des panneaux explicatifs font vivre nos vignes.

Petit jeu troublant : une dégustation de vin dans un verre opaque.

Bastide fortifiée du XIII^e s.
Vianne
albret-tourisme.com

Port fluvial, location de bateaux
Buzet-sur-Baïse
www.aquitaine-navigation.com/fr/base-services.html

Par la route
1 h de Bordeaux ;
1 h 30 de Toulouse ;
30 min. d'Agen

En train
TGV depuis Bordeaux ou Toulouse jusqu'à Agen.
Gare TER la plus proche : Aiguillon.

Voies navigables
Baïse, Garonne, Lot, canal latéral : 200 km de voies

Château d'Henri IV
Nérac
albret-tourisme.com

Musée du liège et du bouchon
Mézin
www.ville-mezin.fr/musee.html

Retrouvez ce sujet grandeur nature en vidéo.

TÉMOIGNAGE

MARYSE MARIN
VITICULTRICE

Chaque fois que des visiteurs arrivent dans notre gîte, nous leur offrons du vin de Buzet en cadeau de bienvenue. Je leur dis que nous sommes producteurs et je leur propose de déguster les différents vins et de visiter la cave. C'est toujours intéressant et enrichissant de faire découvrir nos vins à des gens qui ne les connaissent pas. Je me souviens d'un couple de Hollandais que nous avions hébergés, ils étaient arrivés à 19 heures et nous avions discuté des vins et de notre métier de viticulteurs jusqu'à 22 heures, en se débrouillant comme nous pouvions pour nous comprendre en anglais !

52 %
d'hommes

48 %
de femmes
(au 31/12/2013,
hors viticulteurs)

5
femmes cadres,
13 hommes

LE VIN, UNE AFFAIRE DE **FEMMES** AUSSI !

À LA VIGNE, AU CHAI, DERRIÈRE LA BOUTEILLE OU DEVANT LE VERRE, LES FEMMES NE SONT PLUS SIMPLES « SPECTATRICES » DU MONDE DU VIN. NOUS NOUS ATTACHONS À COMBATTRE LES PRÉJUGÉS ET À ACCOMPAGNER CETTE ÉVOLUTION.

Il y a trois ans Emmanuelle Girodeau ne connaissait rien à la vigne. Elle y effectue aujourd'hui tous les travaux agricoles, tout au long de l'année, chez l'un de nos viticulteurs. Tout naturellement il lui a appris les différents gestes. D'où la surprise d'Emmanuelle de découvrir que dans certaines exploitations l'étape délicate de la taille de la vigne restait réservée aux hommes. Le monde du vin, longtemps très masculin, a ses préjugés. Il se féminise pourtant, lentement mais sûrement. Selon Ophélie Neiman, journaliste et auteur du blog Miss Glouglou, en France, en 2010, un tiers des œnologues sont des femmes quand, quinze ans auparavant, elles n'étaient que 19 %[1]. Et ce n'est que le début : selon l'Union des Œnologues, elles représentent aujourd'hui 50 % des effectifs des promotions d'œnologie… Cette féminisation se retrouve au vignoble. Lorsque Carine Magot est entrée aux Vignerons de Buzet en tant que technicienne vigne, en 2009, lors des réunions régionales de la profession elle comptait ses consœurs sur les doigts d'une main. Elles sont une quinzaine aujourd'hui. Dans la promotion de Gaëlle Reynou-Gravier, 35 ans, viticultrice en Bergeracois et présidente de l'association So Femme et Vin *«il y avait plus de filles que de garçons».*

Quant aux chefs d'exploitation viticole, si les femmes n'étaient que 13,5 % en 1988 à gérer un domaine,

Les femmes investissent le monde du vin, en tant qu'œnophiles et en tant que professionnelles dans les différents métiers de la filière.

elles représentaient déjà 28 % en 2010. Certaines n'hésitent pas à s'installer seules, rompant avec le modèle du couple de viticulteurs dans lequel bien souvent les rôles de responsabilité et de représentation dans les instances professionnelles étaient assurés par l'homme.

Chez nous c'est naturel

Aux Vignerons de Buzet, l'intégration des femmes à des postes de responsabilité fait partie de nos préoccupations. Nous n'avons pas attendu les débats sur l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes pour bousculer un peu les usages. En témoigne l'arrivée de Carine Magot en 2009 et la promotion interne de Céline Dubost, déjà responsable qualité, désormais en charge de la gestion de la chaîne logistique.

Malgré notre ouverture, la proportion de femmes dans l'entreprise reste inférieure à celle des hommes et elles sont moins de la moitié à occuper un poste de cadre et assimilé. Pour faire tomber certaines réticences ou idées reçues, nous avons mis en place des actions de communication auprès d'établissements scolaires ou d'études supérieures, au niveau local et régional. Nous espérons ainsi favoriser l'orientation des femmes vers les métiers de l'encadrement et de la coopération viticole. En interne, nous informons sur les possibilités de formation.

(1) Sur Lemonde.fr

Pas de vins de femmes

Et en matière de vin ? Les femmes font-elles des vins de femmes, destinés à plaire aux femmes ? Pas du tout ! [...] Notamment parce que, la science le confirme, rien ne différencie le goût des femmes de celui des hommes. [...] C'est donc surtout en matière de goût du vin que les clichés perdurent. Il est pourtant temps de les abandonner : les femmes ne préfèrent pas forcément les blancs et les rosés légers : elles sont ainsi 57 % à savourer de préférence un verre de vin rouge avec un repas, contre 27 % à choisir le blanc[1].

Si elles ne représentent encore que 16 % de la clientèle des bars à vin, 46 % des femmes sont des consommatrices occasionnelles, qui boivent du vin au moins une fois par semaine... et seulement près d'un quart d'entre elles n'en boivent que « très rarement ». Elles sont aussi 76 % à aimer se réunir entre amies autour d'une bouteille de vin, et seraient même 60% à souhaiter davantage d'informations sur le vin dans la presse féminine. Une véritable révolution en marche.

(1) Ipsos et Vitibox pour Marie-France - Extrait de www.vinetsociete.fr

Retrouvez ce sujet grandeur nature en vidéo.

Pour en savoir plus
www.vinetsociete.fr/magazine/article/les-femmes-et-le-vin-un-veritable-supplement-dames

ACCOMPAGNER ET PRENDRE SOIN

FORMATION, AMÉNAGEMENT DES POSTES… NOS PRÉOCCUPATIONS EN MATIÈRE DE BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL CONCERNENT AUTANT NOS SALARIÉS QUE NOS VITICULTEURS ADHÉRENTS.

Travailler en bonne posture

Mal de dos, postures immobiles ou encore bruit sont pris en compte dans nos aménagements. L'installation de notre chaîne de Bag-in-Box® a inclus des tapis anti-fatigue. Elle comprend également un système d'élévation, pour alléger, en bout de chaîne, les travaux de manutention. Chaque salarié exposé au bruit dispose de bouchons d'oreilles moulés, donc sur-mesure. Toute la partie production et expédition a également été réaménagée pour une circulation partagée plus aisée, avec des cheminements piéton optimisés tracés au sol.

Travailler en bonne santé

Nous fournissons à nos viticulteurs un équipement de protection individuel adapté. Nos techniciens vignes accomplissent chaque jour un travail important d'information auprès de ces derniers, afin qu'ils se protègent mieux. 90 % de nos viticulteurs utilisent aujourd'hui leurs équipements de protection individuelle, lors de la préparation et de l'application de produits phytosanitaires, alors qu'ils leur paraissaient au départ contraignants. Nous les encourageons également à se former en continu sur cette thématique. Fin 2013, 84 % de nos viticulteurs avaient passé leur « certiphyto », un certificat pour sécuriser l'usage des produits phytosanitaires (contre 68 % fin 2012).

Retrouvez ce sujet grandeur nature en vidéo.

ZOOM SUR

En interne, des formations qualifiantes

Sept employés ont déjà obtenu leur Certificat qualifiant professionnel (CQP) de caviste. Embauchés au départ comme ouvriers de chai mais sans formation spécifique, ces salariés ont désormais en poche une reconnaissance professionnelle. *« Je souhaite rester à la cave »,* indique Jean-Claude Blot, l'un des lauréats. *« Mais nul ne sait ce que la vie peut réserver et j'ai aujourd'hui un vrai métier qui peut me permettre de trouver un emploi de caviste ailleurs. »* Une autre certification qualifiante professionnelle, de conducteur de machine, est en cours d'étude. Nos huit conducteurs sont vivement intéressés. Mais cette formation n'existe pas encore spécifiquement pour le milieu viticole. Nous nous sommes donc inscrits dans un rôle moteur pour mettre en place ce CQP avec la Fédération des caves coopératives d'Aquitaine afin que ce métier soit reconnu et qualifié.

La formation et la transmission des métiers est importante à nos yeux. Depuis la rentrée de septembre 2014 Anne-Hélène Vialaneix complète sa formation d'œnologie, la première par alternance, chez nous, aux côtés de Stéphane Chauvet, notre œnologue.

À LA VIGNE ET AU CHAI : NOS ESPACES **D'INNOVATION**

DANS NOTRE CHAI EXPÉRIMENTAL, À PETITE ÉCHELLE, NOUS AVONS FAIT UNE PLACE À LA RECHERCHE, TANT SUR LES FAÇONS DE CULTIVER LA VIGNE QUE SUR LES PROCÉDÉS DE VINIFICATION.

NOTRE CHAI EXPÉRIMENTAL

Ici, au chai expérimental, c'est le domaine de la recherche et du développement. Depuis 2006 nous y avons mené plusieurs expériences, à notre échelle. Elles sont centrées sur le raisin, afin de piloter au plus près la récolte en fonction d'indicateurs de maturité et sur la vinification, pour étudier l'effet de différents savoir-faire sur le plan aromatique.

Dans notre démarche d'innovation, il nous a paru indispensable de disposer d'un tel lieu au sein même de notre cave coopérative. Différentes techniques récentes y sont testées par nos responsables vignes pour la culture du raisin et par notre œnologue pour la vinification. Nous avons par exemple expérimenté la taille mécanique de la vigne, et vérifié par des dégustations tests la qualité des vins issus de cette technique. Au cours de dégustations des vins « essais » comparativement à des vins « témoins », nous évaluons l'influence des actions mises en œuvre, dans la recherche d'une amélioration de la qualité globale et en affinité avec les attentes gustatives actuelles. Certains essais, concluants et cohérents avec nos engagements, sont aujourd'hui appliqués à grande échelle, sur notre production. D'autres se poursuivent, d'autres encore ont été laissés de côté. Dans tous les cas notre expérience s'en trouve enrichie, notre maîtrise technique augmentée.

Le chai expérimental, notre espace de recherche et développement.

Notre chai expérimental est aussi un espace de formation. C'est là que les élèves sommeliers du lycée des métiers et de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie, à Toulouse, ont élaboré leur cuvée Le Chat l'Heureux (p. 48).

Le partage : une diffusion

Nos innovations, nos mises en pratique, nous n'en faisons pas un trésor jalousement gardé. Preuve que la voie que nous avons choisie et mettons en œuvre chaque jour suscite un intérêt positif, nous sommes régulièrement sollicités pour partager nos avancées. Nous accueillons les étudiants des métiers de la viticulture et du vin, ou nous nous déplaçons vers eux, parce que cela possède un sens pour nous de diffuser nos bonnes pratiques. Nous échangeons également avec des associations de protection de l'environnement.

76
ha dédiés
à l'expérimentation
de l'excellence

LE DOMAINE DE GUEYZE

Sur le domaine de Gueyze, nous produisons du vin, notre château de Gueyze. Mais pas seulement. Ces 76 hectares de vigne directement gérés par la cave coopérative sont à l'avant-garde de notre innovation en termes de qualité et d'environnement. Ils illustrent notre volonté d'exemplarité. Ces vignes accueillent aussi bien des drones que des tulipes agenaises protégées. Des tracteurs équipés de GPS et d'ordinateurs de bord et des nichoirs à chouette Chevêche d'Athéna y cohabitent. Paradoxal ? Non ! Nos expériences faisant appel aux nouvelles technologies ne sont pas des gadgets. Elles s'inscrivent toujours dans la recherche d'une plus-value pour nos vins et la nature. Une fois ce retour d'expérience à taille réelle réalisé, les bonnes pratiques éprouvées se diffusent à l'échelle de tout le vignoble, chez l'ensemble de nos viticulteurs.

DES FUTURS **SOMMELIERS** DANS NOS VIGNES

UNE VINGTAINE D'ÉLÈVES SOMMELIERS DU LYCÉE HÔTELIER DE TOULOUSE ONT VENDANGÉ ET VINIFIÉ LEURS PROPRES CUVÉES CHEZ NOUS, SUIVIS PAR NOS TECHNICIENS VIGNES ET ŒNOLOGUE. UNE PREMIÈRE PROMOTION QUI EN APPELLE D'AUTRES.

Ils ont entre 18 et 26 ans et pour certains n'avaient jamais vendangé. Quand on se destine au métier de sommelier, il vaut mieux avoir quelques connaissances sur ce qui se passe dans la vigne et le chai, avant la bouteille. Une vingtaine d'apprentis en sommellerie au lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie de Toulouse en ont fait l'expérience chez nous. Dans un échange peu commun, en septembre 2012, ils ont vendangé les parcelles destinées à leurs propres cuvées. Au printemps 2013, ils sont revenus pour la mise en bouteille, environ 300 cols.
En partageant avec de futurs professionnels nos connaissances et savoir-faire, nous partageons aussi l'amour de nos vins, nos valeurs et nos engagements en matière de développement durable. Nous espérons que ceux-ci interpelleront ces jeunes femmes et hommes se destinant aux métiers du vin et qu'ils les diffuseront à leur tour. Cette première promotion sera suivie d'autres : en matière de transmission aussi nous regardons vers l'avenir, vers ceux qui, demain, porteront le message.
De leur côté les apprentis ont pu *« mettre des images sur leurs apprentissages théoriques »* indique Robert Desbureaux, responsable de la formation sommelier et enseignant au lycée hôtelier. *« Aller sur site fait partie de la formation, nous le faisons chaque fois que nous en trouvons la possibilité. En passant deux journées sur le vignoble des Vignerons de Buzet, nos étudiants ont pu se rendre compte des contraintes des vendanges et de la fabrication. Comprendre comment élaborer un produit est important : cela permet de mieux savoir en parler et de mieux le valoriser. Cela permet aussi de s'informer sur les évolutions techniques sur le terrain et sur ce plan, notre échange avec les Vignerons de Buzet était très enrichissant. »*

Retrouvez ce sujet grandeur nature en vidéo.

TÉMOIGNAGE

CÉCILE DESAFTA
TITULAIRE DU BP SOMMELIER, LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME D'OCCITANIE DE TOULOUSE

Nous avons réalisé deux cuvées, « Le Chat l'Heureux » et « Le Chat l'Heureux à l'orée du bois ». Nous les avons appelées ainsi en souvenir du chat appartenant au viticulteur, qui nous a accompagnés pendant les vendanges. Nous avons été accueillis très chaleureusement par les Vignerons de Buzet.
C'était très intéressant de participer aux vendanges et à la mise en bouteilles. Nous avons pu voir sur le terrain ces deux étapes, rencontrer les viticulteurs.
Ce type d'échange crée des liens. Même bues jusqu'à la dernière goutte, je garderai les bouteilles de nos deux cuvées en souvenir.

Ces futurs sommelières et sommeliers ont réalisé chez nous leurs propres cuvées, de la vendange à la mise en bouteille, accompagnés de nos responsables vignes.

LE VIN DE BUZET, UNE ATTITUDE DE **RÉSISTANT**

NOUS CULTIVONS DANS NOS VIGNES, DANS NOS VINS ET HORS DE NOS BOUTEILLES UNE ATTITUDE RÉSOLUMENT TOURNÉE VERS L'AVENIR, DANS LE RESPECT DU VIVANT. QUITTE À SORTIR DES SENTIERS BATTUS.

Serge Lhérisson, président du Directoire, revendique l'absence de conformisme des Vignerons de Buzet.

«Nous sommes complètement atypiques.» Serge Lhérisson, président du Directoire des Vignerons de Buzet, revendique l'absence de conformisme de notre cave coopérative. Et il y tient! C'était un pari proche de l'utopie de développer la cave coopérative des Vignerons de Buzet… si près de Bordeaux, avec des cépages et terroirs similaires, tout en tenant à une identité et à une indépendance. Quand des vignerons locaux se regroupent en 1946 dans un comité de défense des vins de Buzet, avec la ferme intention de lui redonner ses lettres de noblesse, l'ambition est déjà là.

Ce sont nos différences qui nous caractérisent, pas nos ressemblances. Notre autonomie est inscrite dans nos gènes. *«Si on veut vivre et exister, il faut non seulement des produits de qualité mais aussi être des précurseurs»* poursuit-il.

Les mots des autres pour le dire

Dans la bouteille, nous cultivons cette identité. *«Un très vieux malentendu fait passer les rouges de Buzet pour des clones de Bordeaux»* rapporte Michel Cardoze, journaliste ancré dans le Sud-Ouest. *«Bien sûr merlot et cabernets sont là, mais le ciel, les températures, les flux océaniques atténués, la Garonne paresseuse, la Baïse, les collines, tout cela fait du terroir de l'appellation Buzet une quasi nouveauté dans la cave des connaisseurs de ce siècle, toujours à la recherche du meilleur rapport qualité-prix.»*

«Un vin qui se laisse approcher avec le sourire» complète Jean-François Kahn, journaliste et écrivain. *«J'aime beaucoup son fruité, sa rondeur et sa souplesse.» «C'est un vin amoureux par son goût, sa couleur, l'esprit qu'il a en bouche»* décrit l'actrice Macha Méril. «Amatrice exigeante» de vins, elle considère que les nôtres *«se distinguent énormément des autres AOC».*

Hors de la bouteille, une attitude

Notre attitude se reflète au-delà du vin: résolument tournée vers l'avenir, dans le respect du vivant. Nous participons à de nombreux programmes de recherche, nationaux et européens: Observatoire de la biodiversité, programme conduit par le Muséum national d'histoire naturelle, visant à établir un état des lieux de la bonne santé des cultures et des vignobles; ProEcoWine, projet de recherche de produits de substitution au cuivre pour lutter contre le mildiou; investissement dans un système de traitement du vin par électrodialyse couplé à un osmoseur afin d'économiser l'eau et de diminuer nos déchets; mise en place d'une force de vente partagée, avec Cellier des Dauphins, Jaillance, Wolfberger et Champagne Jacquart… *«Nous sommes en recherche sur tout»* reprend Serge Lhérisson, président du Directoire. *«Nous nous remettons en cause en permanence; c'est tout l'environnement que l'on construit autour de nous qui fait que l'on restera un vin reconnu et apprécié.»*

Oniric : le vin autrement

Du raisin qui le compose jusqu'à son étiquette, Oniric marque sa différence. Tout en restant fidèle à nos engagements de développement durable, ce vin « icône » revendique son profil moderne. Il est le premier de nos vins en pur cépage (cabernet sauvignon). Il doit son style autre, au fruit qui ressort comme du velours. À chacune des étapes de sa réalisation, nous avons mis en œuvre le meilleur de notre expérience. Tout dans ce vin témoigne de notre volonté d'aller toujours plus haut. Ce n'est pas un hasard si Oniric fait référence au rêve : le rêve d'un nouveau monde auquel il est plus particulièrement destiné ; le rêve d'un monde qui s'inscrirait dans une nouvelle voie.

Léger comme un Nuage blanc ou rosé (9°)

Combler les palais d'aujourd'hui en proposant un vin plus léger : le pari est relevé avec Nuage. Les Nuage blancs et rosés font seulement 9° d'alcool grâce à des procédés naturels : une récolte précoce, lorsque les baies ne sont pas trop chargées en sucre.

MOINS DE SULFITES DANS NOS VINS

Depuis plusieurs années nous nous attachons à produire des vins les plus naturels possibles. Cela passe par la réduction des additifs chimiques, y compris ceux autorisés par la réglementation, parmi lesquels les sulfites, agissant sur le vin comme un conservateur.
Nous avons élaboré un vin sans sulfites ajoutés à haute valeur gustative. Les seules traces de SO_2 contenues dans ce vin sont celles qui se forment naturellement lors de la fermentation alcoolique. Sa vinification et son élevage demandent une vigilance méticuleuse et hebdomadaire.
Les techniques mises en œuvre dans l'élaboration de notre vin sans sulfites ajoutés nous ont permis d'aller plus loin encore dans cette démarche, sur l'ensemble de nos vins.

ZOOM SUR

Vins bio : Essaimer le meilleur de chaque pratique

Au-delà des cuvées labellisées agriculture biologique (AB) ce sont toutes nos pratiques culturales qui progressent dans le respect des sols et de la nature. Plantation d'avoine pour aérer le sol, plantation de féverole pour l'enrichir naturellement en azote… ces initiatives développées sur les 26 hectares conduits en AB sont plus largement appliquées dans les rangs de vigne de l'ensemble du vignoble ! De leur côté nos vins bio offrent la particularité de profiter de notre savoir-faire raisonné en œnologie et dans les vignes.

D'**HIER**...

À L'ORIGINE DES « VIGNERONS DE BUZET » : LA NAISSANCE DE LA CAVE COOPÉRATIVE

Le vin fait partie de notre civilisation et le Lot-et-Garonne a toujours vu pousser de la vigne. De cette tradition est née notre coopérative, fruit d'une farouche volonté d'indépendance de quelques familles de producteurs.
À la fin des années 1940, autour de Jean Dassart, un regroupement de vignerons locaux prend la ferme résolution de faire revivre un terroir viticole millénaire alors affaibli. Leur ambition est à la mesure de leur détermination : redonner aux vins de Buzet le lustre qu'ils avaient connu aux XVIII^{e} et XIX^{e} siècles, quand ils étaient prisés des meilleures tables, à Bordeaux, aux Antilles, en Hollande ou à Paris. Regroupés dans un Comité de défense des vins Côtes-de-Buzet, ils obtiennent en 1953 le classement en vins d'Appellation d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure (VDQS) d'une aire de production courant de Damazan à Vianne, en passant par Buzet-sur-Baïse.
Ces pionniers voulaient tout assurer : culture, vinification, conservation et jusqu'à la commercialisation des vins produits autour de Buzet. Deux ans plus tard, en septembre 1955, la cave coopérative est inaugurée.
Grâce à la cave, à son premier directeur, Jean Mermillod, et à ses membres, l'élan est donné. Il redonne son prestige d'antan à un vignoble dont l'aire de production VDQS s'étend rapidement à 27 communes, réparties sur 5 cantons. L'obtention du label AOC, en 1973, est le symbole fort d'une reconnaissance nationale et internationale.

... D'**AUJOURD'HUI**

NOTRE INDÉPENDANCE ET NOTRE CAPACITÉ D'INNOVATION S'EXPRIMENT DANS NOTRE SIGNATURE : « UNE VITICULTURE RESPECTUEUSE DE L'HOMME ET DE LA NATURE ».

198
viticulteurs

92
salariés

En tant que vignerons, nous sommes des façonneurs de paysages. Nous sommes donc impliqués dans l'espace mais aussi dans le temps : une vigne se travaille sur trente, quarante voire cinquante ans. Le respect de l'environnement, c'est celui de notre terre, de ses hommes et de leur avenir.
En 2005, en choisissant de placer le développement durable au cœur de notre stratégie, nous étions précurseurs. Nous récoltons aujourd'hui la reconnaissance internationale de ce travail de long terme. Nous sommes la deuxième entreprise agro-alimentaire de France à avoir atteint le plus haut niveau, « exemplaire », en matière de responsabilité environnementale et

sociétale, à travers l'échelle d'évaluation Afaq 26000 (norme Iso 26000). Nous venons également de recevoir du Botanical Research Institute of Texas la médaille d'or des entreprises de production viticole impliquées dans le développement durable (juillet 2014). La totalité de notre vignoble répond à un management de la qualité de la production agricole dans le respect de l'environnement, évalué et garanti par le label Agriconfiance.
Comme nous l'avons décliné sur nos étiquettes nous nous engageons autrement, pour une viticulture respectueuse de l'Homme et de la Nature.
En somme : fidèles à nos racines et résolument modernes.

Nous sommes la deuxième entreprise agro-alimentaire de France à avoir atteint le plus haut niveau en matière de responsabilité environnementale et sociétale (norme ISO 26000).

... ET DE **DEMAIN**

LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DE LA NATURE : DRONES, TRACTEURS CONNECTÉS ET ROBOTS

Notre dernière expérience, la fertilisation de précision, illustre notre souci permanent de nouvelles techniques et technologies qui soient au bénéfice de la nature. Grâce à des images prises par drone, nous sommes parvenus à une cartographie très fine de notre vignoble. À partir de celle-ci et de leur connaissance des différentes parcelles, nos techniciens vignes ont établi des zones où la vigne est plus ou moins vigoureuse. Une autre avancée technique, un GPS installé sur les tracteurs et couplé à un système d'épandage différencié, nous permet désormais une fertilisation – 100% organique- au plus près du besoin de chaque pied de vigne. Ce système d'épandage sur-mesure nous a valu le prix innovation des Talents du vin du mensuel d'information économique *Objectif Aquitaine - La Tribune*.
Nous sommes également inscrits dans le projet européen VineRobot, qui a pour but de développer un véhicule au sol équipé de capteurs non-invasifs pour la vigne. Ce robot doit permettre d'obtenir des informations sur le comportement du vignoble, utiles aux viticulteurs et aux œnologues. Là encore nous ne prônons pas la technologie dans un objectif de mécanisation forcenée, mais bien pour améliorer notre gestion du vignoble, en restant au plus près des besoins naturels du raisin.

Premier prototype d'un projet européen auquel nous sommes associés. D'ici 3 ans ce VineRobot, autonome, sera capable d'analyser la qualité des grappes et d'évaluer le rendement des parcelles.

À VOTRE **RENCONTRE**

Nos bouteilles affichent nos valeurs

Toutes nos bouteilles véhiculent désormais notre identité : *« Une viticulture respectueuse de l'Homme et de la Nature »*. Maintenant que nos progrès sont visibles, nous nous sentons légitimes à afficher nos engagements jusque sur nos bouteilles. Capsule, étiquette et contre-étiquette portent notre message et nos valeurs. Notre contre-étiquette, revue, est toujours bâtie sur le même modèle. Divisée verticalement en deux parties, à gauche, elle renseigne le consommateur sur le vin (millésime, cépages, température de service et conseils de conservation), à droite, elle le renseigne sur nous : *« nos raisins sont issus de parcelles à faibles rendements. Nous n'utilisons aucun engrais chimique »* et sur nos engagements en faveur de la biodiversité.

Un QR code pour donner votre avis

Les QR code fleurissent sur les vitrines et les affiches publicitaires. Nous n'avons pas attendu la mode : depuis 2011 nos contenants de vin portent un QR code.
Flashez-le, vous ne tomberez pas sur un discours convenu vantant les mérites de notre produit. Au contraire : là, c'est vous qui donnez votre avis ! Si nous accordons toute leur place aux nouvelles technologies dans notre communication, c'est pour en tirer le meilleur un outil d'information, de transmission et d'échange entre vous et nous. Et ça marche : nos QR code sont décodés dans 12 pays différents.

ZOOM SUR

Un compte Twitter : @VignéronsBuzet

Une page Facebook : Vignerons de Buzet

Une chaîne YouTube : Vignerons de Buzet

LES VIGNERONS DE BUZET FONT LEUR TOILE

Notre site internet (www.vignerons-buzet.fr) accueille environ 4 000 visiteurs par mois. Nous sommes également présents sur les réseaux sociaux, via Facebook, Twitter et notre chaîne YouTube. Nous concevons ces outils comme une formidable opportunité d'échange direct et en temps réel avec tous ceux, en France et à l'étranger, qui nous font l'honneur de nous suivre, de s'intéresser à notre production et à notre démarche engagée. Au-delà des renseignements sur nos vins, vous trouverez sur tous ces espaces des vidéos et actualités liées au monde vinicole, des quizz, des recettes et accords mets/vins… pour vous transmettre les savoirs et les plaisirs de ce breuvage.

Un site internet : www.vignerons-buzet.fr

DE LA BOUTIQUE...

Avec 100 000 visiteurs par an, notre boutique, à Buzet-sur-Baïse (47), sur le site de notre cave coopérative, est le premier lieu de rencontre avec nos clients. L'été notamment, beaucoup de ces visiteurs sont de passage, à la découverte de notre région. Nombre d'entre eux sont étrangers. Nous allons également vers eux, nous sommes régulièrement présents aux grands événements viticoles : salons à l'étranger et en France (Vinexpo, Prowein…) et foires aux vins. Nos viticulteurs nous accompagnent à la rencontre de nos consommateurs, lors d'animations sur différents lieux de vente. C'est un plaisir pour eux de faire découvrir le vin issu des vignes et raisins dont ils prennent soin et de partager leur passion. Mais une fois l'échange terminé, il nous manquait quelque chose pour maintenir le contact. Nous avons voulu le prolonger avec une e-boutique.

Retrouvez ce sujet grandeur nature en vidéo.

Boutique

Avenue des côtes
de Buzet,
47 160 Buzet-sur-Baïse

Coordonnées GPS :
La. 44.250757 /
Lo. 0.305948.
Tél. : 05 53 84 17 16.
Mail : tourisme@
vignerons-buzet.fr

Ouverte toute l'année

HORAIRES
D'octobre à avril :
De 10 h à 12 h 30
et de 14 h à 18 h du lundi
au samedi.
Fermé les dimanches
et jours fériés.
Visite possible sur
rendez-vous.

De mai à septembre :
De 9 h à 12 h 30 et de
14 h à 18 h 30 du lundi
au samedi.
Fermé les dimanches
et jours fériés.
Deux visites par jour,
à 10 h 30 et 16 h.

... À LA E-BOUTIQUE

Notre e-boutique est le prolongement naturel de la rencontre. Grâce à elle, nos visiteurs de passage peuvent retrouver nos vins facilement et rapidement. Nous concevons aussi cette boutique virtuelle comme une porte d'entrée pour une clientèle plus jeune, dont les habitudes de consommation et d'achat ont évolué. C'est notre cave qui gère ce site ainsi que la préparation des commandes. Nous exportons en France métropolitaine avec le plus grand soin.

LES VIGNERONS DE BUZET

en chiffres

1870 ha
soit **94%** de l'appellation AOC Buzet

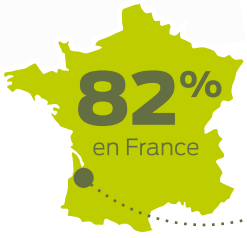
92 salariés

198 viticulteurs

28 M€
de chiffre d'affaires
(estimation 2013-2014)

soit **+5 % de CA**
Par rapport à 2012-2013

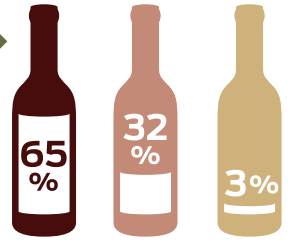
LES VENTES



18%
à l'export dans 35 pays

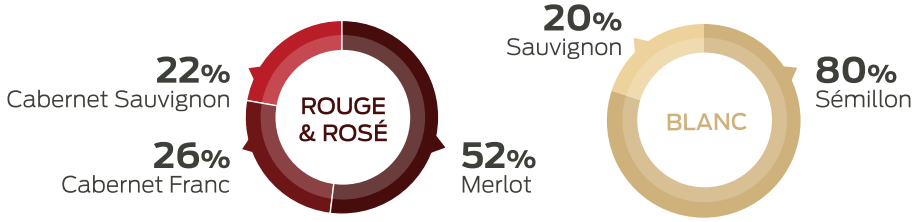
12 MILLIONS
DE BOUTEILLES COMMERCIALISÉES
(EN ÉQUIVALENT 75 CL)

dont



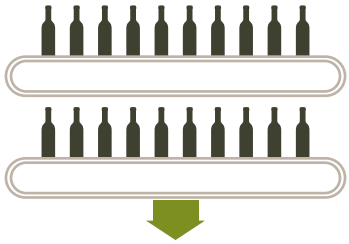
1 CHAI D'ÉLEVAGE DE 2000 BARRIQUES

ENCÉPAGEMENT



CONDITIONNEMENT

1 ligne de conditionnement de Bag In Box® avec une cadence de **700 bib/heure** (format 3 litres)



2 chaînes de conditionnement pour une cadence totale de **20 000 bouteilles/heure**

2e ENTREPRISE AGRO-ALIMENTAIRE FRANÇAISE
AU PLUS HAUT NIVEAU DE L'AFAQ 26 000

EXEMPLAIRE

LES VIGNERONS DE BUZET

en dates

1946
Création d'un comité de défense des vins de Buzet

1955
Inauguration de la cave coopérative

1973
Passage en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Côtes de Buzet

1986
L'AOC Côtes de Buzet devient l'AOC Buzet

2004
Nous sommes l'une des premières coopératives viticoles de France à s'engager dans une démarche de management de la qualité de la production agricole, dans le respect de l'environnement, fondée sur des normes nationales et garantie par des organismes certificateurs : première certification Agriconfiance

2008
Obtention de la norme internationale environnementale et d'application volontaire ISO 14 001

2010
Obtention du niveau « maturité », 3e des 4 de l'échelle Afnor, évaluation de la norme internationale relative à la responsabilité sociétale des organisations ISO 26 000

2011
Recensement de la faune et de la flore sur notre domaine de Gueyze en partenariat avec l'association environnementale de la Sepanlog

2012
« S'engager autrement » : cette identité visuelle met des mots sur nos actes

2013
Nombreuses distinctions environnementales : lauréat national aux Trophées du mécénat d'entreprise pour l'environnement et le développement durable (catégorie biodiversité) ; Prix national entreprise et environnement (catégorie biodiversité) ; Prix international d'excellence en viticulture durable du Botanical Research Institut in Texas (médaille d'argent)

2014
Obtention du plus haut niveau (exemplarité) de l'échelle Afnor, évaluation de la norme internationale relative à la responsabilité sociétale des organisations ISO 26 000. Green Award de la revue professionnelle des vins et spiritueux The Drink Business. Médaille d'or du Botanical Research Institute of Texas (BRIT®).

“Le soleil n’est pas seulement bon pour la vigne...”

“Moins de traitement, plus de bourdonnements.”

“Un vin élaboré avec passion est bien meilleur qu'un vin élaboré sous pression.”
“Parce que la nature peut aussi se débrouiller seule...”
LES VIGNERONS DE
BUZET
S'engager autrement !
www.vignerons-buzet.fr

Une viticulture respectueuse de l'Homme et de la Nature.

“Veiller à obtenir les meilleurs raisins, c'est d'abord veiller à protéger les écosystèmes.”
“Respecter la planète autant que notre vin, c'est préserver l'essentiel et partager le meilleur à venir.”

A LA UNE CONSEIL

Retrouvez toutes les informations sur notre site : **www.vignerons-buzet.fr**

Les Vignerons de Buzet
Av des côtes de Buzet - BP 17 - 47160 Buzet-sur-Baïse
Tél. : +33 (0)5 53 84 74 30 - **Fax :** +33 (0)5 53 84 74 24
E-mail : buzet@vignerons-buzet.fr

LES VIGNERONS DE BUZET
S'engager autrement !